Hamilton Beach COMMERCIAL

PrimaVac™

Vakuummaskin



Vakuumförpackning ger restaurangen den flexibilitet som behövs för många olika uppgifter – från att bevara matens fräschör och färg till att ge kockar möjlighet att enkelt lagra, konservera, marinera eller tillaga sous vide.

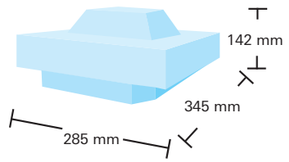
Kraftfull JetAire™-pump säkerställer upp till 99,9 % luftuttag för maximal vakuumeffektivitet.
10 program automatiserar vakuumförpackningen och eliminerar osäkerhet i arbetet.
Justerbar mjukluftsfunktion saktar ned kompressionen för att skydda känsliga råvaror.
Gasspolning förlänger livsmedlets hållbarhet och naturliga färg samt skapar en skyddande kudde i påsen som motverkar att innehållet pressas sönder (endast HVC406).

For more Good Thinking® **visit hamiltonbeachcommercial.com**

SPECIFIKATIONER FÖR VAKUUMMASKINER

PrimaVac™ 254

Kammarens mått



Max påsstorlek: 25 X 33 CM



Förseglingslist: 254 mm
Vikt: 29 kg

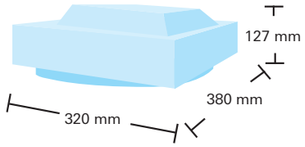
HVC254-CE

El: 220–240 V, 50–60 Hz, 250 W
Pump: 8 m3/h

CE RoHS-KOMPATIBEL

PrimaVac™ 305

Kammarens mått



Max påsstorlek: 30,5 x 35,6 cm



Förseglingslist: 305 mm
Vikt: 35 kg

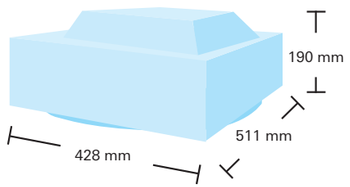
HVC305-CE

El: 220–240 V, 50–60 Hz, 350 W
Pump: 10 m 3/h

CE RoHS-KOMPATIBEL

PrimaVac™ 406

Kammarens mått



Max påsstorlek: 40,6 x 50,8 cm



Förseglingslist: 406 mm
Vikt: 74 kg

HVC406-CE

El: 220–240 V, 50–60 Hz, 850 W
Pump: 20 m3/h

CE RoHS-KOMPATIBEL

mkab Storkök
www.mkab.e

© Maskinkonstruktioner i Göteborg

PrimaVac™	254	305	406
Längd på förseglingslist	**254 mm**	**305mm**	**406mm**
Vakuumpumpens tömningshastighet 230V	**8 m³/h**	**10 m³/h**	**20 m³/h**
Anpassade program 10 program	✔	✔	✔
Justerbar vakuumcykeltid 10 - 60 sekunder	✔	✔	✔
Justerbar förseglingstid 0 - 3 sekunder	✔	✔	✔
Justerbar kylningstid 3.0 - 9.9 sekunder	✔	✔	✔
Justerbar Soft Air 2.0 - 9.9 sekunder	✔	✔	✔
Indikator för oljebyte	✔	✔	✔
Gasspolning			✔
Förlängningsben För att uppfylla 4” NSF-kravet			✔

JetAire™pump för vakuum-försegling



Utvecklad för PrimaVac™ vakuumförpackningsmaskiner är en rotationsvingpump konstruerad för att ge en robust och långvarig drift i kommersiella och institutionella kök. Denna kraftfulla pump kan avlägsna upp till 99,9 % av luften ur påsar vilket säkerställer optimala resultat för torra- och vätskerika produkter. Det är en driftsäker pump av hög kvalitet som bidrar till att din maskin och din personal kan arbeta med maximal och kontinuerlig effektivitet.

Optimerad pump-prestanda

För att säkerställa att pumpen alltid arbetar med högsta effektivitet är PrimaVac™ utrustade med påminnelse för oljebyte och inbyggd funktion för förvärmning av oljan.

Vakuumförsegling gör det enkelt att:







Värmeförseglingslist
Skyddad med en silikonpad för enkel rengöring och god livsmedelshygien



Återställningsknapp
Smidigt placerad baktill, intill den löstagbara strömkabeln



Inkluderar underhållskit
PrimaVac™-förpackningsmaskiner levereras med allt du behöver för att hålla maskinen i toppform



10 anpassade program

Gör det möjligt att ställa in vakuum- och förseglingstider för olika livsmedel och tillämpningar inom matlagning.

Vakuummätare
Visar hur mycket luft som har avlägsnats från kammaren.

Funktions-LED-lampor
Indikerar varje steg i processen.

Funktions- och pumpval
Gör det möjligt för användaren att anpassa vakuum- och förseglingstider, mjukluftstid samt kylningstid för svetslisten.

Justerbar Soft Air
Släpper gradvis in luft i kammaren och skyddar känsliga råvaror.

Gasspolning (HVC406)
Specialfunktion som fyller påsen med gas som är idealiskt för bladgrönsaker, rått kött och bakverk. Funktionen skapar en skyddande kudde som förhindrar att innehållet pressas ihop, samtidigt som den förlänger hållbarheten och bevarar livsmedlets färg och fräschör.



PrimaVac™-vakuumpåsar

Finns i 75 µm och 100 µm tjocklek i flera storlekar. Passar allt från känsliga råvaror till våta, torra och benförsedda produkter. PrimaVac™-påsar är tillverkade i nio lager BPA-fri, FDA-godkänd film. Retherm-påsarna gör det dessutom möjligt att koka, mikrovärma och frysa maten utan att innehållet påverkas.