

Tischmaschinen

Die Kleinen für die großen Jobs





Die Formel für Frische: WEBOMATIC + Vakuum

In vielen Profiküchen und Fleischverarbeitungsbetrieben, aber auch im Non-Food-Bereich (Pharmazie, Elektronik, etc.) gehören Vakuumverpackungsmaschinen inzwischen zum Standard: Tischmaschinen von WEBOMATIC sind hier genau die richtigen „Kleinen für die großen Jobs“!

Die schnelle und einfache Bedienung der Tischmaschinen sichert eine gleich bleibend hohe Verpackungsqualität.

Zudem sind alle WEBOMATIC-Tischmaschinen mit einer elektronischen Steuerung ausgestattet: So lässt sich der Verpackungsvorgang präzise

festlegen und garantiert ein jeweils optimales Vakuum, das dem Produkt genau angepasst ist. Alle C-Modelle bieten über den integrierten WEBOMATIC-Computersensor C 3000 S ein optimiertes, sensorgesteuertes Endvakuum mit Siedepunkterkennung.

Durch dieses Verfahren werden Gewichtsverluste beim Vakuumverpacken von Food-Produkten niedrig gehalten – bei gleichzeitig größtmöglichem Vakuum.

Natürlich erfüllen alle WEBOMATIC-Maschinen die europaweit geltenden Bestimmungen nach CE, EMV, und DIN-GOST.



easyPACK-mk² Der kleine Alleskönner

Das WEBOMATIC-Erfolgsmodell für die schnelle Vakuumverpackung von Frischware oder fertig gekochten Speisen – in Lebensmittelhandel, Supermarkt, Großküche oder Restaurant! Einfache Bedienung durch Knopfdruck, großzügige Innenraumkonstruktion, hochwertige Edelstahlkammer, robuste Maschinenausführung und 18 m³/h-Hochleistungspumpe (Busch) charakterisieren die neue easyPACK-mk²: Die ist weiterhin schneller als 80 % der vergleichbaren Modelle. Und nun zusätzlich mit der Option zur MAP-Begasung sowie mit Soft-Air-Schonbelüftung erhältlich.

E 15 basic C 15-HL Die Universelle

Die Kleinen mit der großen Leistung: Wenn nur beschränkter Stellplatz für eine Maschine zur Verfügung steht und Sie trotzdem nicht auf hohe Leistung verzichten wollen, sind die kompakten aber leistungsstarken Universalmaschinen E 15 basic bzw. C 15-HL genau die richtige Wahl! Sie finden ihren Einsatz in Küchen, Gastronomien, Filialbetrieben oder auf Wochenmärkten sowie im Non-Food Bereich u. a. bei Medizintechnik, Banken, Elektronikherstellern. Als C 15 HL-Version ist die Tischmaschine mit dem WEBOMATIC-Computersensor 3000 S ausgestattet und verfügt serienmäßig über Soft-Air und MAP-Begasungseinrichtung zum schonenden Vakuumieren empfindlicher Produkte. Diese beiden Features sind auch bei der Tischmaschine E 15 basic optional erhältlich.



E 15-D basic / C 15-HLD

Für kleine Produkte

Hier ist alles inklusive: Ein hoher Produktausstoß und doppelte Siegelleisten zeichnen die Tischmaschine C15-HLD sowie das günstige Basismodell E 15-D basic aus. Durch die Anordnung der Siegelleisten an den Längsseiten (Z-Anordnung) eignet sich die Maschine besonders gut zur Verpackung kleiner Produktformate. In der C-Version ist die Maschine mit dem WEBOMATIC-Computersensor 3000 S ausgestattet und verfügt serienmäßig über Soft-Air und Begasungseinrichtung zum schonenden Vakuumieren empfindlicher Produkte. Auch bei der E 15-D basic sind Begasungs- und Soft-Air-Einrichtung optional erhältlich.



Die Abbildung zeigt die C 15-HLD mit dem optional erhältlichen Unterwagen aus Edelstahl.

E 16-D C 16-D

Für lange Produkte

Einfach doppelte Größe: Mit ihrer doppelten Kammerlänge von 900 mm und der speziellen D-Anordnung der Siegelleisten an den Querseiten ist die Tischmaschine WEBOMATIC E 16-D bzw. C 16-D hervorragend zum Vakuumieren langer Produkte geeignet (z.B. Aal, Lachs oder Keulen von Schalenwild).

Das Modell C 16-D ist serienmäßig mit dem WEBOMATIC-Computer 3000 S ausgestattet und verfügt über Soft-Air und Begasungseinrichtung für das besonders schonende Vakuumieren empfindlicher Food-Produkte. Für die Tischmaschine E 16-D sind Begasungs- und Soft-Air-Einrichtung optional erhältlich. Bei beiden Modellen ist eine leistungsstarke 3-Phasen Busch-Pumpe eingebaut.



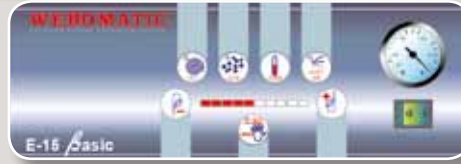
WEBOMATIC-Steuerungen



CT 50-mk²

Steuerung CT 50 (nur Modell easyPACK-mk²)

- einfache Bedienung durch Soft-Touch-Taste
- Matrix-Display
- Vakuum-Schnell-Stop
- spritzwassergeschütztes Frontpaneel
- Fehlerdiagnose
- robuste Ausführung
- Aufwärmprogramm für die Vakuumpumpe



CT 100

Die Steuerung CT 100 ist Standardausstattung bei allen E-Maschinen

- einfache Bedienung durch Soft-Touch-Taste
- LED-Anzeige
- Vakuum-Schnell-Stop
- spritzwassergeschütztes Frontpaneel
- Begasungseinrichtung und Soft-Air optional
- robuste Ausführung
- Doppelsiegelung (1 Schweiß-, 1 Trenndraht)



C 3000 S

Die Steuerung 3000 S ist Standardausstattung bei allen C-Maschinen

- 10 Programme durch Soft-Taste wählbar
- Vakuum sensorgesteuert mit Digitalanzeige
- Vakuum-Schnell-Stop
- Begasungseinrichtung, sensorgesteuert mit Digital-Anzeige
- Soft-Air, sensorgesteuert mit Digital-Anzeige
- Fehlerdiagnose
- spritzwassergeschütztes Frontpaneel
- robuste Ausführung

Technische Daten

Modell	Kammergröße mm	Siegeleiste mm	Siegeleiste- anordnung	Be- gasung MAP	Soft-Air ESA	Green-Vac- Anschluss GV	Edelstahl- Unterwagen UW	Vakuumpumpen		
								18m ³ /h 1 ~	21m ³ /h 1 ~	21m ³ /h 3 ~
easyPACK-mk ²	370 x 400 x 130	1 x 350	V	opt.	opt.	opt.	opt.	●	–	–
E15 basic	430 x 500 x 180	1 x 420	V	opt.	opt.	opt.	opt.	–	opt.	●
E15-D basic	430 x 500 x 180	2 x 420	Z	opt.	opt.	opt.	opt.	–	opt.	●
E16-D	900 x 320 x 120	2 x 300	D	opt.	opt.	opt.	opt.	–	opt.	●
C15-HL	430 x 500 x 180	1 x 420	V	●	●	opt.	opt.	–	opt.	●
C15-HLD	430 x 500 x 180	2 x 420	Z	●	●	opt.	opt.	–	opt.	●
C16-D	900 x 320 x 120	2 x 300	D	●	●	opt.	opt.	–	opt.	●

– = nicht lieferbar

● = serienmäßige Ausstattung

opt. = gegen Aufpreis erhältlich



= Siegeleiste-Anordnung

Technische Änderungen vorbehalten.
Alle WEBOMATIC-Maschinen erfüllen die europaweit geltenden Bestimmungen nach CE, EMV, DIN-GOST.

© WEBOMATIC 04/2008. Alle Rechte vorbehalten.

WEBOMATIC®

Maschinenfabrik GmbH
Hansastr. 119
44866 Bochum/Germany
Telefon +49 (0) 2327-3099-0
Telefax +49 (0) 2327-3099-29
info@webomatic.de
www.webomatic.de