

Traysealer Supreme code: 976722

Deksel met veermechanisme voor een lichte, gecontroleerde opening.

Automatische guillotine met veiligheidsmes snijdt de folie in een aparte strook direct achter de gesealde verpakking (air-cut technologie).

Seeloppervlak met titaniumcoating voorkomt dat de folie blijft kleven en ondersteunt een snelle sealtijd (ca. 1–3 seconden, afhankelijk van de folie).

Drukdemper zorgt voor een strakke sluiting en voorkomt vervorming van de verpakking.

Antislipvoeten.

Kogellagers op alle bewegende delen (deksel, klemarm en druksysteem) verminderen wrijving en zorgen voor een soepele werking.

Instelbare sealtemperatuur van 50 °C tot 210 °C.

Kleurgecodeerde led-indicatoren voor het bewaken van de werking.

Geïntegreerde oververhittingsbeveiliging, vergrendeling bij oververhitting en verlichte veiligheidsschakelaar.

Opwarmtijd ca. 8–10 minuten. Behuizing gemaakt van roestvast staal 18/8.

Geïsoleerde handgreep van duurzaam, slagvast kunststof.

Handgreep met hefboommechanisme.

Folietoevoer met spaninrichting voorkomt het omkrullen van de folie.

Geschikt voor schalen tot 235×190×(H)155 mm en bekers tot (H)170 mm.

Inclusief PE-matrijs voor verpakkingen van 227 × 178 mm, zonder verdeler.

Geschikt voor folierollen tot 187 mm breed (folie apart verkrijgbaar, code: 970720).

Afneembaar netsnoer (1,5 m, geaard).

-  Geschikt voor hogere bekers, waardoor het toepassingsbereik wordt vergroot.
-  Folietoevoer houdt de folie correct gepositioneerd en klaar voor het sealen.
-  Handgreep met hefboommechanisme oefent druk uit voor een strakke sluiting, draait 90° en vergrendelt tijdens gebruik.
-  Oppervlak met titaniumcoating voorkomt dat de folie blijft kleven.
-  Compatibel met een breed assortiment schalen dankzij universele matrijzen.





HENDI

Tools for Chefs

976722

230

700

247x637x(H)258