

# Gamme de Machines de Table Henkovac

1er choix des professionnels dans  
l'industrie alimentaire et de l'emballage



## Plug & Play

Avec options de mise à jour



# Gamme Machines de Table



## Caractéristiques

	T2	T3	T4
Couvercle	Plat	Bombé	Bombé
Soudure	Soudure simple	Double soudure	Double soudure
Dimensions de la machine mm	371 x 500 x 340	425 x 550 x 410	530 x 590 x 460
Tension standard	220-240 - 1 - 50/60 Hz	220-240 - 1 - 50/60 Hz	220-240 - 1 - 50/60 Hz
Contrôle du temps digital	1 programme	1 programme	1 programme
Capacité de la pompe	4 m <sup>3</sup>	8 m <sup>3</sup>	16 m <sup>3</sup>
Poids moyen	27 kg	41 kg	55 kg

## Options

Plaques / Plaque inclinée	Oui	Oui	Oui
Contrôle du temps digital	x	10 programmes	10 programmes
Contrôle sensor	x	Sensor / H <sub>2</sub> O	Sensor / H <sub>2</sub> O
Remise à l'air progressive / soft air	x	Remise à l'air progressive / soft air	Remise à l'air progressive / soft air
Soudure	x	Coupe sac	Coupe sac
Gaz	x	Gaz	Gaz
Pompe à vide	8 m <sup>3</sup>	16 m <sup>3</sup>	21 m <sup>3</sup>
Voltage par rapport à la pompe	220-240 - 1 - 50/60 Hz	220-240 - 1 - 50/60 Hz	220-240 - 1 - 50 Hz



T5

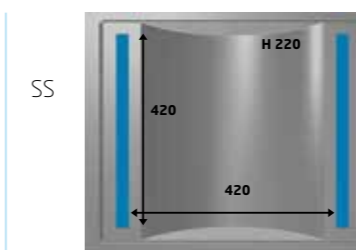
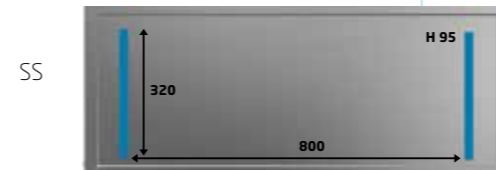
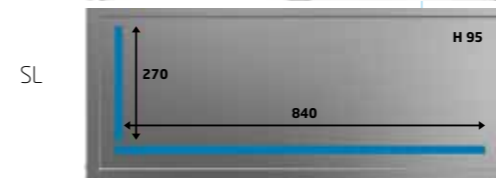
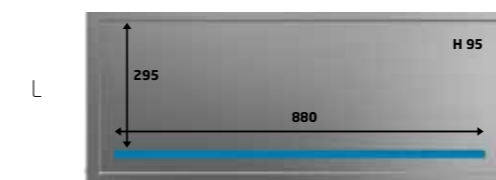
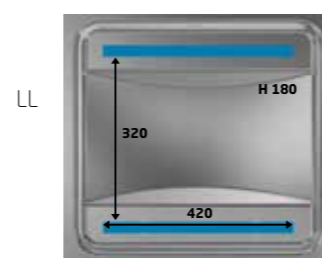
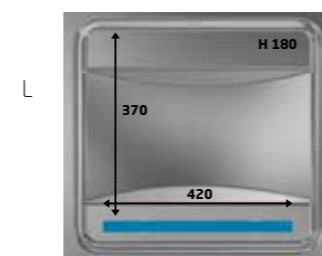
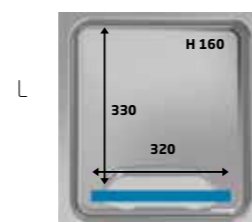
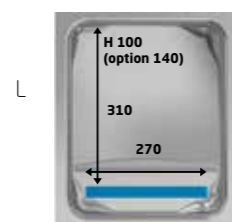
T6

	Plat	Bombé
Soudure	Double soudure	Double soudure
Dimensions de la machine mm	990 x 520 x 440	625 x 610 x 481
Tension standard	220-240 - 1 - 50 Hz	220-240 - 1 - 50/60 Hz
Contrôle du temps digital	1 programme	1 programme
Capacité de la pompe	21 m <sup>3</sup>	16 m <sup>3</sup>
Poids moyen	102 kg	85 kg

Plaques / Plaque inclinée	Oui	Oui
Contrôle du temps digital	10 programmes	10 programmes
Contrôle sensor	Sensor / H <sub>2</sub> O	Sensor / H <sub>2</sub> O
Remise à l'air progressive / soft air	Remise à l'air progressive / soft air	Remise à l'air progressive / soft air
Soudure	Coupe sac	Coupe sac
Gaz	Gaz	Gaz
Pompe à vide	x	21m <sup>3</sup>
Voltage par rapport à la pompe	x	220-240 - 1 - 50 Hz



## Configuration de soudure



Trancheuses | Machines sous vide  
Aufschnittmaschinen | Vakuum Systeme  
Route des Neigles 31, 1700 Fribourg  
T. 026 402 61 51  
info@corminboeufsa.ch  
www.corminboeufsa.ch

