

**1ER CHOIX POUR  
LES PROFESSIONNELS  
DU MONDE ENTIER**



** HENKOVAC**

« PRÉSENTATION DE HENKOVAC,  
LE SYSTÈME DE MISE SOUS VIDE  
DE QUALITÉ NUMÉRO UN  
AU MONDE »

# NOUS SOMMES RAVIS DE VOUS RENCONTRER ! NOUS SOMMES HENKOVAC INTERNATIONAL !

L'entreprise Henkovac est basée aux Pays-Bas et est l'un des inventeurs de la machine d'emballage sous vide. Henkovac combine près de 70 années d'expérience avec le savoir-faire, la conception de pointe et la technologie de fabrication. Toutes les machines Henkovac sont innovantes et fiables, tout en respectant les normes de qualité les plus strictes.

PRODUIRE DES MACHINES  
DE MISE SOUS VIDE DE  
QUALITÉ SUPÉRIEURE  
COMME AUCUNE AUTRE  
ENTREPRISE NE SAIT  
LE FAIRE...



*Ernst*  
Ernst Goudsmid,  
Directeur général

#### Marque leader

Les équipements Henkovac sont distribués dans plus de 80 pays et Henkovac est l'une des plus grandes marques de machines de conditionnement sous vide au monde. La présence locale d'un réseau de revendeurs Henkovac garantit un service rapide, la disponibilité des pièces de rechange et des conseils sur mesure.

#### Rapport qualité prix

Henkovac vise toujours à fournir les meilleures machines de sa catégorie à des prix très compétitifs. Nous utilisons uniquement des matériaux de qualité pour construire des machines robustes, fiables et qui durent. Le travail est effectué par une équipe dédiée, ce qui garantit à nos clients la qualité et le rapport qualité-prix.

MACHINES DE MISE  
EN EMBALLAGE SOUS  
VIDE DE TABLE POUR  
LE SECTEUR DE LA  
RESTAURATION



SOLUTIONS  
D'EMBALLAGE  
SOUS VIDE POUR  
TOUS LES BESOINS  
DE L'EMBALLAGE  
INDUSTRIEL



MACHINES DE MISE  
EN EMBALLAGE SOUS  
VIDE DE GRANDE  
QUALITÉ POUR  
BOUCHERIES ET  
SUPERMARCHÉS



# CHOISISSEZ HENKOVAC ET OBTENEZ LA QUALITÉ NÉERLANDAISE HAUT

LES EMBALLAGES SOUS VIDE PROLONGENT LA DURÉE DE VIE DES PRODUITS, GARANTISSENT LA QUALITÉ, EMPÊCHENT LES PRODUITS DE SE DESSÉCHER, LES PROTÈGENT DES INFLUENCES EXTÉRIEURES ET AMÉLIORENT LA MANIPULATION HYGIÉNIQUE.

L'emballage sous vide est une procédure très rentable pour la conservation des denrées alimentaires périssables. Il prolonge la durée de conservation des produits et est totalement conforme aux procédures d'hygiène HACCP strictes. Les coûts réduits des matériaux d'emballage et les temps de traitement courts font que l'emballage sous vide est de loin le moyen le plus économique et le plus efficace d'emballer les aliments de manière hygiénique. L'emballage sous vide est également la solution idéale pour d'autres applications, telles que la protection des composants électroniques délicats, les instruments médicaux stérilisés et l'argent, et cette méthode peut également être utilisée pour gagner de la place.

#### **Henkovac redéfinit la référence des machines d'emballage sous vide.**

Henkovac propose une gamme complète d'emballieuses sous vide : fiables, robustes, faciles à entretenir et à dépanner. Henkovac a récemment repensé sa gamme complète de machines d'emballage sous vide et les a rendu encore plus faciles à utiliser et à nettoyer. La gamme complète de machines et les options disponibles facilitent la sélection de la solution adaptée à vos besoins d'emballage.

Tous les modèles sont dotés de chambres à vide hygiéniques faciles à nettoyer, de faisceaux de scellage et de barres de silicone facilement amovibles. Une unité de commande numérique intuitive peut détecter automatiquement le niveau de vide optimal pour chaque produit. Et pour les produits à haute teneur en humidité, l'unité de contrôle retient exactement la quantité d'humidité. Les produits restent tendres et leur saveur est préservée.

Avec une refonte ingénieuse axée sur la fonctionnalité, Henkovac donne le ton en matière de qualité et de conception dans l'industrie.



**HENKOVAC**

Visitez notre site web:



**Henkovac**

Het Sterrenbeeld 36  
5215 ML 's-Hertogenbosch  
Les Pays-Bas

Téléphone : +31 (0) 73 627 12 71

Email: [sales@henkovac.com](mailto:sales@henkovac.com)

[www.henkovac.com](http://www.henkovac.com)

Copyright Henkovac 2019

