

BIZERBA

... closer to your business

Von Grund auf professionell ...

... mit BASELINE Kammermaschinen Vakuumverpacken
einfach und in höchster Qualität

BASELINE P200

BIZERBA
a brand by MULTIMAC



Mit BASELINE Kammermaschinen gelingt das Vakuumverpacken einfach und in höchster Qualität. Lange Lebensdauer, hohe Zuverlässigkeit und bester, flächendeckender Service sind Ihnen damit sicher.

BASELINE P200

Besser verpacken
mit Bizerba ...



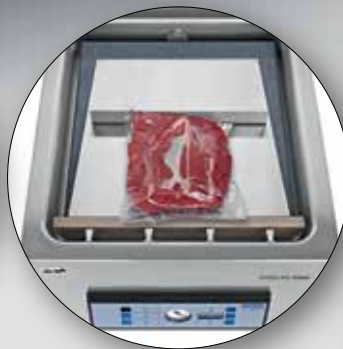
Tischgerät P 100

Nutzbare Volumen: 290 x 205 x 90



Tischgerät P 200

Nutzbare Volumen: 305 x 300 x 110



Tischgerät P 300

Nutzbare Volumen: 420 x 420 x 170



Standgerät P 400

Nutzbare Volumen: 420 x 420 x 170

Auch ungeübtes Personal ist in der Lage, mit einer BASELINE sicher und effizient zu verpacken. Somit sind BASELINE Kammermaschinen die ideale Lösung zum Vakuumverpacken für Metzgereien, Restaurants, Hotels, Käsereien, Direktvermarkter und Hofläden. Zudem können sie für ein breites Spektrum an Konsum- und Industriegütern eingesetzt werden.

Qualität und Ausstattung für hohe Ansprüche ...

■ Hochwertige Materialien

Gehäuse und Vakuumkammer der BASELINE Kammermaschinen sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Der Kammerdeckel besteht aus stabilem Acrylglas (PMMA). Die verwendeten Materialien tragen zur guten Reinigbarkeit und der langen Lebensdauer der Maschine bei.

■ Transparenter Kammerdeckel

Durch den Acrylglasdeckel kann der komplette Verpackungsprozess überwacht werden. Zum Be- und Entladen lässt sich der Kammerdeckel weit öffnen.

■ Automatikfunktion für sanftes Verpacken

Beim Verpacken von Produkten mit harten Kanten wie Schweinekoteletts, Schaschlik-Spießen oder Lachsstücken fügt sich der Beutel sanft um die Konturen des Packguts. Dies reduziert die Gefahr von Durchstichen.

■ Doppelnah-Trennsiegelung

BASELINE Kammermaschinen versiegeln mit einer drei Millimeter starken Hauptnaht und einer einen Millimeter starken Trennnaht. An der Trennnaht lässt sich der Beutelüberstand ohne Werkzeug einfach abziehen – für sauber und sicher versiegelte Beutel.

■ Schrägeinsatz

Der Schrägeinsatz verhindert das Auslaufen von flüssigen Produkten während des Verpackens. Der Beutel wird einfach in der gewünschten Höhe auf den verstellbaren Anschlagwinkel gestellt.

■ Ausfüllplatten

Die Ausfüllplatten reduzieren das Kammervolumen zum schnelleren Verpacken von flachen Produkten.

■ Vakuum-Schnellstopffunktion

Das Drücken der Schnellstoptaste beendet sofort Evakuier- und Begasungsprozesse. Nutzen Sie die Funktion, um das Vakuumieren von Flüssigkeiten mit Erreichen des Siedepunkts zu stoppen.

■ Drei Speicherplätze für Anwenderprogramme

Die Vakuumier-, Begasungs- (falls vorhanden) und Siegelzeiten für häufige Anwendungen können auf drei Tasten abgespeichert werden.



Optional mit Schutzgasfunktion – Dadurch wird das Verkleben von Aufschnittscheiben sowie von weichem und flüssigem Verpackungsgut verhindert

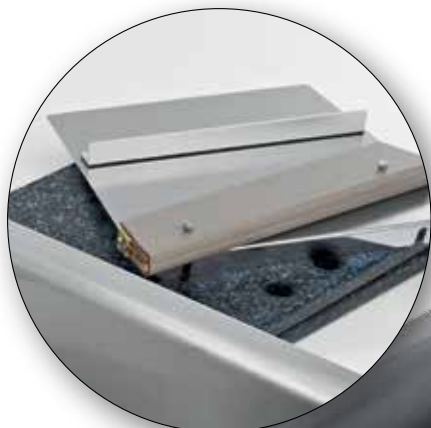


Doppelnah-Trennsiegelung



Automatikfunktion für sanftes Verpacken

Herausnehmbare Einsätze
In der Reinigungsstellung des
Kammerdeckels ist die Vakuum-
kammer optimal zugänglich



Transparenter
Acrylglasdeckel

Gehäuse
aus Edelstahl



Das folienüberzogene, glatte
Bediendisplay lässt sich einfach
feucht abwischen.



Pflegeleichte Materialien
und glatte Flächen gewährleisten
eine schnelle und einfache
Reinigung.



Vakuum-Schnellstoppfunktion



Drei Speicherplätze für Anwenderprogramme

Einfache Reinigung – sichere Hygiene ...

Herausragendes Design

Alle BASELINE Kammermaschinen können in Produktionsumgebungen mit höchsten Anforderungen an Sauberkeit und Hygiene eingesetzt werden. Das Maschinendesign ist für die Reinigung und Desinfektion mit Flüssigkeiten ausgelegt. Pflegeleichte Materialien und glatte Flächen gewährleisten eine schnelle und einfache Reinigung.

Herausnehmbare Einsätze

In der Reinigungsstellung des Kammerdeckels ist die Vakuumkammer optimal zugänglich. Ausfüllplatten, der Schrägeinsatz sowie die steckbare Siegelschiene können mit nur wenigen Handgriffen und ohne Werkzeug entfernt werden.

Glattes Bediendisplay

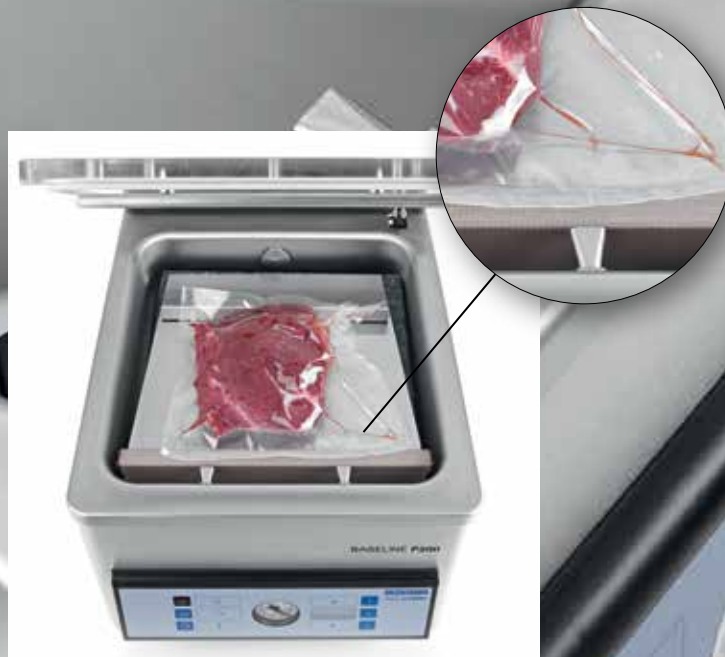
Das folienüberzogene glatte Bediendisplay lässt sich einfach feucht abwischen.

Lange Lebensdauer

Für die Maschinen der BASELINE-Serie verwenden wir ausschließlich langlebige Materialien und Komponenten. Aufgrund einer hohen Fertigungstiefe können wir deren Qualität effizient sicherstellen. Deshalb erhalten Sie ein verlässliches Gerät aus einem Guss – und das in einem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis.



Gewölbte Deckelform bei den Geräten P 300 und P 400 für voluminöse Verpackungen



Die BASELINE Kammermaschine sind wahlweise mit Schutzgaseinrichtung erhältlich.

BASELINE	P 100	P 200	P 300	P 400
Maschinenabmessungen				
Breite / Tiefe	380 / 385 mm	380 / 510 mm	520 / 640 mm	520 / 650 mm
Höhe, geschlossen	275 mm	315 mm	400 mm	980 mm
Höhe, geöffnet	500 mm	630 mm	745 mm	1325 mm
Gewicht				
	ca. 27 kg	ca. 36 kg	ca. 70 kg	ca. 160 kg
Kammerabmessungen				
Kammerbreite / nutzbar	325 / 290 mm	320 / 305 mm	440 / 420 mm	440 / 420 mm
Kammertiefe / nutzbar	225 / 205 mm	350 / 300 mm	480 / 420 mm	480 / 420 mm
Kammerhöhe	90 mm	110 mm	170 mm	170 mm
Evakuierensystem				
MULTIVAC Vakuumpumpe	Leistung: 4 m ³ /h	Leistung: 8 m ³ /h	Leistung: 20 m ³ /h	Leistung: 60 m ³ /h
Doppelnahhtrennsiegelung				
	Ja	Ja	Ja	Ja
Nennstromaufnahme				
	0,15 kw, 5 A	0,3 kw, 5 A	0,9 kw, 5,6 A	1,9 kw, 10,5 A
Spannungsvarianten				
	230 V, 50-60 Hz, 1NPE	230 V, 50-60 Hz, 1NPE	230 V, 50-60 Hz, 1NPE	400 V, 50-60 Hz, 3NPE
Steuerung				
	MULTIVAC Steuerung MC B01, Hintergrundbeleuchtetes LCD-Display Vakuummeter, 3 Speicherplätze für Anwenderprogramme Schnellstoptaste zur Unterbrechung von Evakuier- und Begasungsprozessen Pumpenschutzfunktion			

Optionen

- Schutzgaseinrichtung** BASELINE Kammermaschinen (außer P 100) sind wahlweise mit Schutzgaseinrichtung erhältlich. Das Schutzgas wirkt zusätzlich konservierend und schont druckempfindliche Lebensmittel. Zudem werden bei scharfkantigen Inhalten Risse im Beutel vermieden. Alle Maschinen (außer P 100) sind wahlweise mit oder ohne Begasungseinrichtung erhältlich. Für Tischmaschinen bieten wir ein fahrbares Untergestell als Zubehör.

BASELINE Produktprogramm



Fahrgestell aus Edelstahl mit Beutelablage

Members of the Bizerba Group

Bizerba GmbH & Co. KG
 Wilhelm-Kraut-Straße 65
 72336 Balingen
 Deutschland
 Tel. +49 7433 12-0
 Fax +49 7433 12-2696
 marketing@bizerba.com
 www.bizerba.com

