

NOWOŚĆ!



# PAKOWARKI PRÓŻNIOWE



**Leven**  
Group



# NAJNOWSZE, REWOLUCYJNE ROZWIĄZANIE FIRMY BOSS VAKUUM



**ZAPAKUJEMY  
WSZYSTKO**

## NOWY INTUICYJNY PANEL STEROWANIA Z 2001S DO PAKOWAREK PRÓŻNIOWYCH FIRMY BOSS VAKUUM

Technologia pakowania próżniowego jest szeroko stosowana w profesjonalnej gastronomii zarówno w procesie przygotowania potraw jak ich przechowywania.

Na prawidłową technologię pakowania decydujący wpływ ma właściwy sposób sterowania urządzeniem pakującym. Boss Vakuum skonstruował i wprowadza aktualnie do użytku nowy model sterownika o oznaczeniu Z 2001S.

Sterownik Z 2001S pakowarki próżniowej posiada bardzo szeroki zakres różnych funkcji potrzebnych do zapewnienia najwyższej jakości pakowania takich jak: funkcja szybkiego wyłączenia cyklu pakowania, funkcja wytwarzania próżni w zmiennych etapach, funkcja marynowania produktów, funkcja wykrywania temperatury wrzenia.

Właściwe sterowanie pakowarki próżniowej zapewnia wysokie bezpieczeństwo pakowanych produktów jak i precyzyjne dostosowanie procesu pakowania do ich rodzaju.

Nowe rozwiązanie sterownika może być stosowane zarówno w pakowarkach próżniowych stołowych, jak i wolnostojących.

Panel sterownika Z 2001S jest intuicyjny i bardzo prosty w obsłudze.

**PANEL Z 2001S TO IDEALNE ROZWIĄZANIE DLA PROFESJONALISTÓW Z BRANŻY**



# PROFESJONALNE PAKOWARKI PRÓŻNIOWE



Niemiecka firma Helmut Boss Verpackungsmaschinen została założona w 1959 roku. Obecnie zakład produkcyjny znajduje się w miejscowości Herbstein. W miejscowości Friedrichsdorf zlokalizowane są magazyny i hala wystawowa, a w Bad Homburg znajdują się główne biura.

Firma Helmut Boss Verpackungsmaschinen KG posiada 4 główne centra dystrybucji na terenie Niemiec oraz sieć dystrybutorów w ponad 60 krajach.

Produkty oferowane i dystrybuowane są pod nazwą Boss Vakuuum.

Niemieckie zakłady konstruują i produkują bardzo szeroką gamę urządzeń do pakowania próżniowego. Pakowarki produkowane są z wysokogatunkowej stali nierdzewnej oraz najwyższej jakości komponentów, co gwarantuje ich niezawodną pracę oraz długą żywotność. Oprócz standardowego wyboru pakowarek, firma oferuje również szeroki zakres opcji konfiguracji wraz z dodatkowymi technicznymi opcjami w programie.

Helmut Boss Verpackungsmaschinen KG posiada szerokie doświadczenie w sektorze technologii pakowania. Produkty z oferty firmy cechuje wysoka jakość wykończenia, bardzo dobre parametry techniczne i nowoczesny design. Firma przywiązuje ogromną wagę do najnowszych wymogów higienicznych, a w produkcji wykorzystuje najnowocześniejszą, przyjazną użytkownikowi technologię.

Stały rozwój produktów wychodzący naprzeciw zapotrzebowaniom rynku stanowi jedno z podstawowych zadań i założeń firmy.



Leven Group Sp. z o.o. obecny jest na rynku polskim od 2007 roku i aktualnie jest jednym z liderów w zakresie wysokosprawnych okapów do profesjonalnych kuchni. Okapy posiadają wiele unikalnych, opatentowanych i z bardzo wysokimi parametrami technicznymi rozwiązań produkowane są pod konkretny wymiar. Możliwe jest również ich indywidualne dopasowanie kształtem oraz kolorystyką do potrzeb wnętrza kuchni czy lokalu gastronomicznego.

Leven Group Sp. z o.o. w swojej szerokiej ofercie posiada również urządzenia technologii kuchennej włoskiej firmy Mareno.

Od 2019 roku Leven Group rozszerzył swoją ofertę o urządzenia chłodnicze gastronomiczne włoskiego producenta Polaris oraz urządzenia do pakowania próżniowego niemieckiej firmy Boss Vakuum.

Leven Group zapewnia kompleksową ofertę w poszczególnych grupach produktowych, dobór oraz doradztwo w zakresie rozwiązań sprzętowych, szybkie i kompleksowe dostawy, montaż i serwis urządzeń oraz obsługę gwarancyjną i pogwarancyjną.

Leven Group Sp. z o.o. posiada aktualnie 4 biura techniczno-handlowe wraz z serwisem na terenie Polski umieszczone w Gdyni, Krakowie, Poznaniu i Warszawie.

# DLACZEGO PAKOWANIE PRÓŻNIOWE

## PRÓŻNIA A BAKTERIE

Większość bakterii odpowiedzialnych za psucie żywności to bakterie tlenowe. Proces pakowania próżniowego ma więc na celu zabezpieczenie żywności poprzez odebranie szkodliwym bakteriom środowiska (tlenu) niezbędnego do procesów metabolicznych.

Rozwój bakterii



Czas przydatności do spożycia

	1 tydzień	2 tygodnie	3 tygodnie	6 miesięcy
Procesy	<ul style="list-style-type: none"> <li>Obróbka termiczna</li> <li>Schładzanie szokowe do temperatury +3°C</li> <li>Przechowywanie w temperaturze +3°C</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Obróbka termiczna</li> <li>Schładzanie szokowe do temperatury +3°C</li> <li><b>PAKOWANIE PRÓŻNIOWE</b></li> <li>Przechowywanie w temperaturze +3°C</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>PAKOWANIE PRÓŻNIOWE</b></li> <li>Obróbka termiczna</li> <li>Schładzanie szokowe do temperatury +3°C</li> <li>Przechowywanie w temperaturze +3°C</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>PAKOWANIE PRÓŻNIOWE</b></li> <li>Obróbka termiczna</li> <li>Mrożenie szokowe do temperatury -18°C</li> <li>Przechowywanie w temperaturze -18°C</li> </ul>

Technologia pakowania próżniowego jest najlepszą odpowiedzią na potrzebę zachowania bezwzględnego bezpieczeństwa sanitarnego żywności. Dzięki pakowarkom Boss Vakuum możliwa jest redukcja zagrożenia ze strony bakterii i innych mikroorganizmów szkodliwych zarówno dla samej żywności jak i bezpośrednio dla człowieka.

Proces pakowania w próżni pozwala też w optymalnych warunkach przechowywać żywność bez ryzyka jej popsucia czy skażenia przez czynniki zewnętrzne.

Pakowarki próżniowe to podstawowe narzędzie bezpieczeństwa w każdej kuchni.

# PRZEGLĄD PAKOWAREK



## PAKOWARKI NABLATOWE (STOŁOWE)



**MINI**



**MINI  
MAX**




**MAX**



**MAX  
DD**



**MAX  
42**

	260 mm	260 mm	320 mm	320 mm	420 mm
	4 m <sup>3</sup> /h	8 m <sup>3</sup> /h	10/16 m <sup>3</sup> /h	10/16 m <sup>3</sup> /h	16/21 m <sup>3</sup> /h
	Z 2001S	Z 2001S	Z 2001S	Z 2001S	Z 2001S
	Strona 9	Strona 9	Strona 10	Strona 10	Strona 11



**MAX  
42-S**



**MAX  
XL**






**MAX  
XL-DD**



**MAX  
46-S**



**MAX  
36**

	420 mm	320 mm	320 mm	460 mm	360/720/790 mm
	16/21 m <sup>3</sup> /h	10 m <sup>3</sup> /h	16 m <sup>3</sup> /h	21 m <sup>3</sup> /h	21 m <sup>3</sup> /h
	Z 3000	Z 2001S	Z 2001S	Z 2001S	Z 2001S
	Strona 12	Strona 13	Strona 14	Strona 15	Strona 16

 Długość szwu  Pompa próżniowa  Panel sterowania



# PRZEGLĄD PAKOWAREK



## PAKOWARKI STOJĄCE



MAX-F 42



MAX-F 46



MAX-F 50



TITAN-F 800



TITAN-F 1000



TITAN-F 1000 XL

	420 mm	460 mm	500 mm	480/550/810 mm	550/630/980 mm	600/680/760/980 mm
	21/25 m³/h	25/63 m³/h	25/63 m³/h	63/100 m³/h	100/160/250/300 m³/h	160/250/300 m³/h
	Z 2001S	Z 2001S	Z 2001S	Z 3000	Z 3000	Z 3000
	Strona 18	Strona 19	Strona 20	Strona 21	Strona 22	Strona 23



## PAKOWARKI Z DWIEMA KOMORAMI



TITAN-X 480



TITAN-X 630 S



TITAN-X 630



TITAN-X 850



TITAN-X 950

	480 mm	630 mm	630 mm	850 mm	950 mm
	63/100 m³/h	63/100/160 m³/h	100/160 m³/h	160/250/300 m³/h	160/250/300 m³/h
	Z 3000	Z 3000	Z 3000	Z 3000	Z 3000
	Strona 25	Strona 26	Strona 26	Strona 27	Strona 28

Długość szwu Pompa próżniowa Panel sterowania



## PAKOWARKI NABLATOWE (STOŁOWE)



# MINI | MINI MAX



## DANE TECHNICZNE

Wymiary wewnętrzne komory	285 x 350 x 105   150 mm*
Wymiary zewnętrzne pakowarki	360 x 505 x 240   330 mm*
Długość szwu	260 mm
Pompa próżniowa	4 m <sup>3</sup> /h   8 m <sup>3</sup> /h
Panel sterowania	Z 2001S
Waga**	28 kg   33 kg
Źródło zasilania	1-fazowe, 230 V, 50 Hz

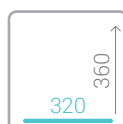


Germanmade

\* szerokość x głębokość x wysokość

\*\* waga zależna od rodzaju pompy

# MAX | MAX DD



## DANE TECHNICZNE

Wymiary wewnętrzne komory	350 x 400 x 125 / 180 mm*
Wymiary zewnętrzne pakowarki	430 x 550 x 340 / 400 mm*
Długość szwu	320 mm
Pompa próżniowa	10 m <sup>3</sup> /h / 16 m <sup>3</sup> /h
Panel sterowania	Z 2001S
Waga**	48 kg / 50 kg
Źródło zasilania	1-fazowe, 230 V, 50 Hz



Germanmade

\* szerokość x głębokość x wysokość

\*\* waga zależna od rodzaju pompy

# MAX 42



## DANE TECHNICZNE

Wymiary wewnętrzne komory	450 x 460 x 210 mm*
Wymiary zewnętrzne pakowarki	540 x 560 x 410 mm*
Długość szwu	420 mm
Pompa próżniowa	16 m <sup>3</sup> /h / 21 m <sup>3</sup> /h
Panel sterowania	Z 2001S
Waga**	69 kg / 72 kg
Źródło zasilania	1-fazowe, 230 V, 50 Hz



Germanmade

\* szerokość x głębokość x wysokość

\*\* waga zależna od rodzaju pompy

# MAX 42-S



## DANE TECHNICZNE

Wymiary wewnętrzne komory	450 x 460 x 210 mm*
Wymiary zewnętrzne pakowarki	540 x 560 x 410 mm*
Długość szwu	420 mm
Pompa próżniowa	16 m <sup>3</sup> /h / 21 m <sup>3</sup> /h
Panel sterowania	Z 3000
Waga**	70 kg / 73 kg
Źródło zasilania	1-fazowe, 230 V, 50 Hz

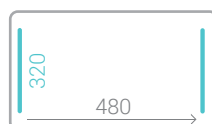
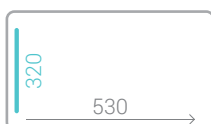


Germanmade

\* szerokość x głębokość x wysokość

\*\* waga zależna od rodzaju pompy

# MAX XL



## DANE TECHNICZNE

Wymiary wewnętrzne komory	580 x 350 x 125 mm*
Wymiary zewnętrzne pakowarki	670 x 500 x 340 mm*
Długość szwu	320 mm
Pompa próżniowa	10 m <sup>3</sup> /h
Panel sterowania	Z 2001S
Waga	60 kg
Źródło zasilania	1-fazowe, 230 V, 50 Hz



Germanmade

\* szerokość x głębokość x wysokość

# MAX XL-DD



## DANE TECHNICZNE

Wymiary wewnętrzne komory	580 x 350 x 180 mm*
Wymiary zewnętrzne pakowarki	670 x 500 x 400 mm*
Długość szwu	320 mm
Pompa próżniowa	16 m <sup>3</sup> /h
Panel sterowania	Z 2001S
Waga	62 kg
Źródło zasilania	1-fazowe, 230 V, 50 Hz

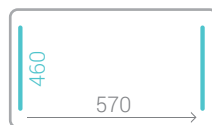


Germanmade

\* szerokość x głębokość x wysokość



# MAX 46-S



## DANE TECHNICZNE

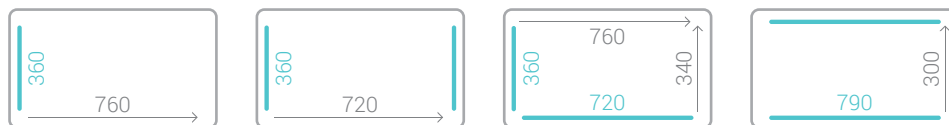
Wymiary wewnętrzne komory	650 x 475 x 210 mm*
Wymiary zewnętrzne pakowarki	750 x 630 x 410 mm*
Długość szwu	460 mm
Pompa próżniowa	21 m <sup>3</sup> /h
Panel sterowania	Z 2001S (opcjonalnie Z 3000)
Waga	95 kg
Źródło zasilania	1-fazowe, 230 V, 50 Hz



Germanmade

\* szerokość x głębokość x wysokość

# MAX 36



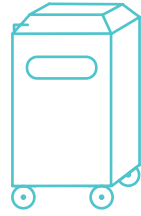
## DANE TECHNICZNE

Wymiary wewnętrzne komory	815 x 390 x 105 mm*
Wymiary zewnętrzne pakowarki	910 x 580 x 410 mm*
Długość szwu	360 mm / 720 mm / 790 mm
Pompa próżniowa	21 m <sup>3</sup> /h
Panel sterowania	Z 2001S
Waga	95 kg
Źródło zasilania	1-fazowe, 230 V, 50 Hz



Germanmade

\* szerokość x głębokość x wysokość



## PAKOWARKI STOJĄCE



# MAX-F 42



## DANE TECHNICZNE

Wymiary wewnętrzne komory	450 x 460 x 210 mm*
Wymiary zewnętrzne pakowarki	540 x 560 x 990 mm*
Długość szwu	420 mm
Pompa próżniowa	21 m <sup>3</sup> /h / 25 m <sup>3</sup> /h
Panel sterowania	Z 2001S (opcjonalnie Z 3000)
Waga**	89 kg / 104 kg
Źródło zasilania	1-fazowe, 230 V, 50 Hz 3-fazowe, 230 / 400 V, 50 Hz

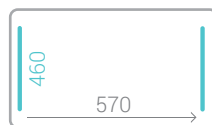


Germanmade

\* szerokość x głębokość x wysokość

\*\* waga zależna od rodzaju pompy

# MAX-F 46



## DANE TECHNICZNE

Wymiary wewnętrzne komory	650 x 475 x 210 mm*
Wymiary zewnętrzne pakowarki	750 x 630 x 990 mm*
Długość szwu	460 mm
Pompa próżniowa	25 m <sup>3</sup> /h / 63 m <sup>3</sup> /h
Panel sterowania	Z 2001S (opcjonalnie Z 3000)
Waga**	130 kg / 150 kg
Źródło zasilania	3-fazowe, 230 / 400 V, 50 Hz



Germanmade

\* szerokość x głębokość x wysokość

\*\* waga zależna od rodzaju pompy

# MAX-F 50



## DANE TECHNICZNE

Wymiary wewnętrzne komory	530 x 545 x 180 mm*
Wymiary zewnętrzne pakowarki	650 x 700 x 1000 mm*
Długość szwu	500 mm
Pompa próżniowa	25 m <sup>3</sup> /h / 63 m <sup>3</sup> /h
Panel sterowania	Z 2001S (opcjonalnie Z 3000)
Waga**	125 kg / 145 kg
Źródło zasilania	3-fazowe, 230 / 400 V, 50 Hz

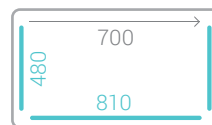
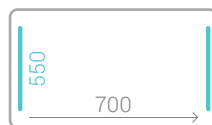
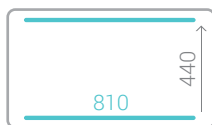
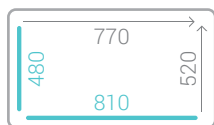


Germanmade

\* szerokość x głębokość x wysokość

\*\* waga zależna od rodzaju pompy

# TITAN-F 800



## DANE TECHNICZNE

Wymiary wewnętrzne komory	845 x 600 x 210 / 280 mm*
Wymiary zewnętrzne pakowarki	900 x 900 x 1100 mm*
Długość szwu	480 mm / 550 mm / 810 mm
Pompa próżniowa	63 m <sup>3</sup> /h / 100 m <sup>3</sup> /h
Panel sterowania	Z 3000
Waga**	252 kg / 270 kg
Źródło zasilania	3-fazowe, 230 / 400 V, 50 Hz

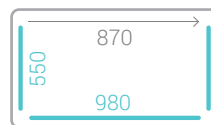
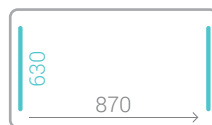
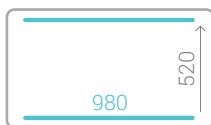
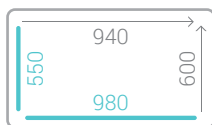


Germanmade

\* szerokość x głębokość x wysokość

\*\* waga zależna od rodzaju pompy

# TITAN-F 1000



## DANE TECHNICZNE

Wymiary wewnętrzne komory	1015 x 675 x 210 / 280 mm*
Wymiary zewnętrzne pakowarki	1100 x 1000 x 1070 mm*
Długość szwu	550 mm / 630 mm / 980 mm
Pompa próżniowa	100 m <sup>3</sup> /h / 160 m <sup>3</sup> /h / 250 m <sup>3</sup> /h / 300 m <sup>3</sup> /h
Panel sterowania	Z 3000
Waga**	325 kg / 395 kg
Źródło zasilania	3-fazowe, 230 / 400 V, 50 Hz



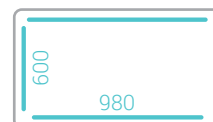
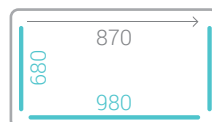
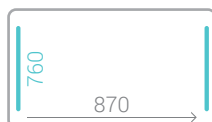
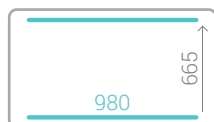
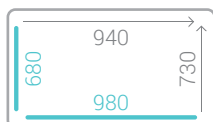
Germanmade

\* szerokość x głębokość x wysokość

\*\* waga zależna od rodzaju pompy



# TITAN-F 1000 XL



## DANE TECHNICZNE

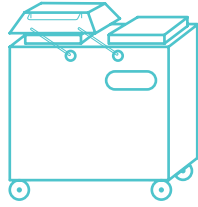
Wymiary wewnętrzne komory	1015 x 805 x 210 / 280 mm*
Wymiary zewnętrzne pakowarki	1100 x 1170 x 1100 mm*
Długość szwu	600 mm / 680 mm / 760 mm / 980 mm
Pompa próżniowa	160 m <sup>3</sup> /h / 250 m <sup>3</sup> /h / 300 m <sup>3</sup> /h
Panel sterowania	Z 3000
Waga**	355 kg / 425 kg
Źródło zasilania	3-fazowe, 230 / 400 V, 50 Hz



Germanmade

\* szerokość x głębokość x wysokość

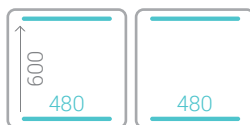
\*\* waga zależna od rodzaju pompy



## PAKOWARKI Z DWIEMA KOMORAMI



# TITAN-X 480



## DANE TECHNICZNE

Wymiary wewnętrzne komory	610 x 760 x 200 mm*
Wymiary zewnętrzne pakowarki	1350 x 1110 x 1090 mm*
Długość szwu	480 mm
Pompa próżniowa	63 m <sup>3</sup> /h / 100 m <sup>3</sup> /h
Panel sterowania	Z 3000
Waga**	330 kg / 350 kg
Źródło zasilania	3-fazowe, 230 / 400 V, 50 Hz



Germanmade

\* szerokość x głębokość x wysokość

\*\* waga zależna od rodzaju pompy

# TITAN-X 630 S | TITAN-X 630



## DANE TECHNICZNE

Wymiary wewnętrzne komory	740 x 660   860 x 230 mm*
Wymiary zewnętrzne pakowarki	1600 x 1010   1210 x 1130 mm*
Długość szwu	630 mm
Pompa próżniowa	63 m <sup>3</sup> /h / 100 m <sup>3</sup> /h / 160 m <sup>3</sup> /h
Panel sterowania	Z 3000
Waga**	385 kg / 405 kg / 475 kg   410 kg / 480 kg
Źródło zasilania	3-fazowe, 230 / 400 V, 50 Hz

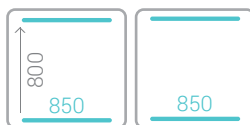


Germanmade

\* szerokość x głębokość x wysokość

\*\* waga zależna od rodzaju pompy

# TITAN-X 850



## DANE TECHNICZNE

Wymiary wewnętrzne komory	960 x 960 x 230 mm*
Wymiary zewnętrzne pakowarki	2050 x 1310 x 1130 mm*
Długość szwu	850 mm
Pompa próżniowa	160 m <sup>3</sup> /h / 250 m <sup>3</sup> /h / 300 m <sup>3</sup> /h
Panel sterowania	Z 3000
Waga**	600 kg / 650 kg
Źródło zasilania	3-fazowe, 230 / 400 V, 50 Hz

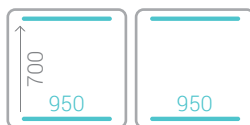


Germanmade

\* szerokość x głębokość x wysokość

\*\* waga zależna od rodzaju pompy

# TITAN-X 950



## DANE TECHNICZNE

Wymiary wewnętrzne komory	1060 x 860 x 230 / 280 mm*
Wymiary zewnętrzne pakowarki	2250 x 1210 x 1130 mm*
Długość szwu	950 mm
Pompa próżniowa	160 m <sup>3</sup> /h / 250 m <sup>3</sup> /h / 300 m <sup>3</sup> /h
Panel sterowania	Z 3000
Waga**	610 kg / 660 kg
Źródło zasilania	3-fazowe, 230 / 400 V, 50 Hz



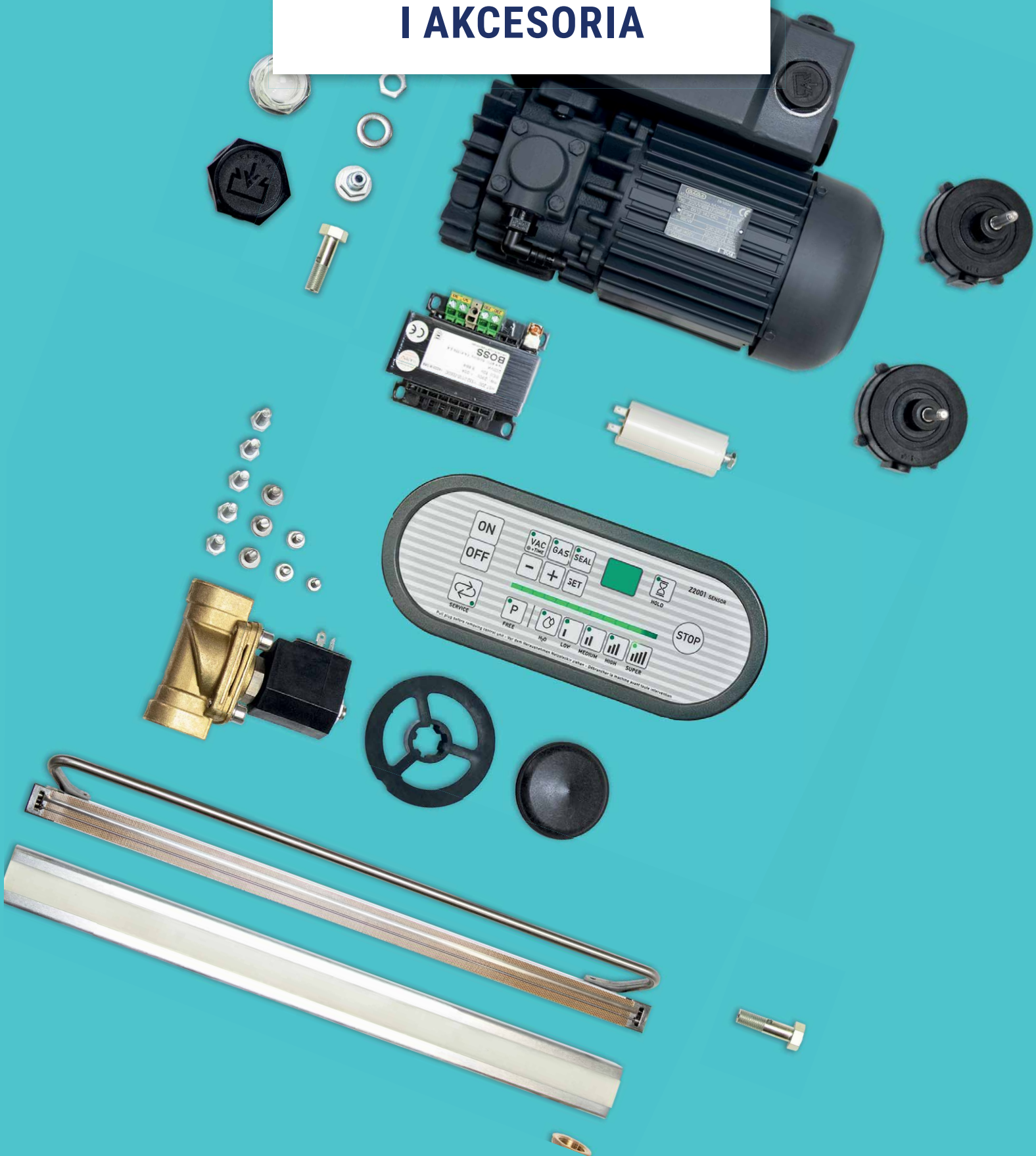
Germanmade

\* szerokość x głębokość x wysokość

\*\* waga zależna od rodzaju pompy

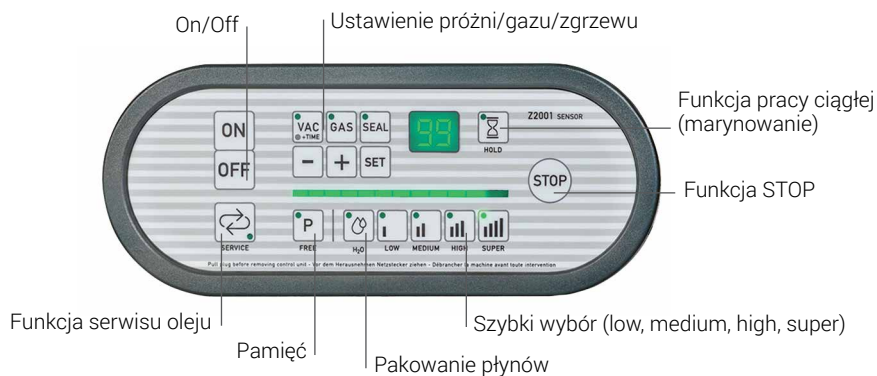


# WYPOSAŻENIE I AKCESORIA



# NOWOŚĆ ! NAJNOWSZY MODEL PANELU STEROWANIA WYPOSAŻONY W NOWE FUNKCJE

Intuicyjny i nowoczesny panel sterowania Z 2001S od 2020 roku stanowi standardowe wyposażenie urządzeń z linii MAX, zastępując dotychczasowe panele Z 1000 i Z 2000.



H<sub>2</sub>O

## PROGRAM H<sub>2</sub>O

Nadaje się do automatycznego pakowania produktów płynnych. <sup>1,2</sup>



HIGH

## PROGRAM HIGH

Nadaje się do krótkotrwałego przechowywania i gwarantuje świeży wygląd. <sup>1,2</sup>



LOW

## PROGRAM LOW

Nadaje się do pakowania produktów bardzo wrażliwych na nacisk. <sup>1,2</sup>



SUPER

## PROGRAM SUPER

Maksymalna próżnia w celu zminimalizowania namnażania zarazków. Nadaje się do długotrwałego przechowywania w celu zwiększenia trwałości. <sup>1,2</sup>



MEDIUM

## PROGRAM MEDIUM

Nadaje się do pakowania produktów wrażliwych na nacisk. <sup>1,2</sup>



FREE

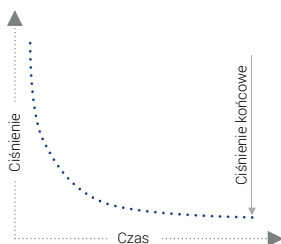
## PROGRAM P (FREE)

99-słotowa pamięć, dostosowanie do indywidualnych wymagań. <sup>1,2</sup>

1. Możliwość zapisania własnego programu.

2. Ustawienia wstępne oparte są na bogatym doświadczeniu fabryki Boss Vakuuum.

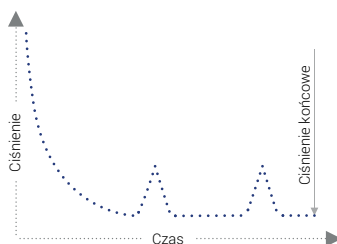
### ZDEFINIOWANE CIŚNIENIE EWAKUACJA Z FUNKCJĄ AUTO-STOP



### PROGRAM SERWISOWY



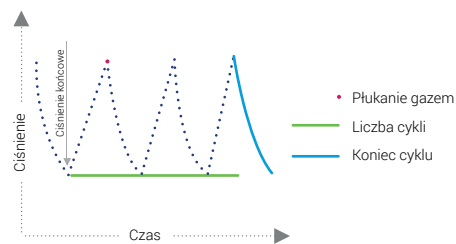
SERVICE



### MARYNATA I PROGRAM ODGAZOWYWANIA



HOLD





# FUNKCJE PANELU STEROWANIA



Z 2001S

Z 3000

1. Intuicyjna obsługa panelu	✓	✓
2. Wodoszczelność	✓	✓
3. Funkcja szybkiego wyłączenia cyklu SZYBKI STOP	✓	✓
4. Program serwisowy DAL	✓	✓
5. Wytwarzanie próżni w zmiennych etapach (VAC)	✓	✓
6. 99 programów - pamięć	✓	✓
7. Funkcja zmiennej długości etapu/ cyklicznego wytwarzania próżni	✗	✓
8. Funkcja Vacuum-shock (szok próżniowy)	✗	✓
9. Wykrywanie temperatury wrzenia	✗	✓
10. Precyzyjny czujnik próżni i gazu	✓	✓
11. Osobno sterowane systemy zgrzewania	✗	✓
12. Funkcja BREAK	✓	✓
13. Program marynowania	✓	✓
14. Program H <sub>2</sub> O	✓	✓

✓ W standardzie    ✗ Niedostępne

Opisy poszczególnych funkcji znajdują się na następnej stronie.



# PANEL Z 2001S - OPIS FUNKCJI

## 1. INTUICYJNA OBSŁUGA PANELU

Dotykowy panel sterowania pakowarki z szybkim wyborem najpotrzebniejszych funkcji oraz wyświetlaczem informującym o przebiegu czasowym procesu pakowania próżniowego.

## 2. WODOSZCZELNOŚĆ

Konstrukcja pakowarki próżniowej jest wodoszczelna, w tym również panelu sterowania oraz komory pakowania.



## 3. FUNKCJA SZYBKIEGO WYŁĄCZENIA CYKLU (SZYBKI STOP)

Funkcja szybkiego zatrzymania służy do ręcznego przerywania procesu opróżniania worka i aktywuje funkcję zgrzewania. Jest to funkcja przydatna do pakowania płynów, która ogranicza do minimum zanieczyszczenie i straty na masie produktów po osiągnięciu temperatury wrzenia.



## 4. PROGRAM SERWISOWY DAL

Gromadzenie się wilgoci w oleju pompy próżniowej z czasem obniża skuteczność pakowania produktów. Program serwisowy DAL, poprzez pracę ciągłą powoduje częściowe odwirowanie wilgoci z oleju. W trosce o bezpieczeństwo pakowanej żywności oraz prawidłową pracę urządzenia należy regularnie kontrolować stan i ilość oleju w pompie próżniowej.



## 5. WYTWARZANIE PRÓŻNI W ZMIENNYCH ETAPACH (VAC)

W zależności od rodzaju produktu, końcowy punkt próżni można osiągać w pięciu różnych etapach. Dodatkowo można zaprogramować wielokrotne płukanie komory pakowarki gazem obojętnym. Jest to funkcja przeznaczona do produktów emitujących duże ilości gazów oraz do wyrobów wrażliwych.



## 6. 99 PROGRAMÓW - PAMIĘĆ

Możliwość stworzenia i zapisania 99 różnych programów użytkownika, co umożliwia idealne dopasowanie różnych parametrów pakowania próżniowego wielu produktów.



## 7. FUNKCJA ZMIENNEJ DŁUGOŚCI ETAPU/ CYKLICZNEGO WYTWARZANIA PRÓŻNI

Funkcja pozwala na osiągnięcie finalnej próżni w 5 etapach, zamiast jednego ciągłego kroku, dzięki czemu zwłaszcza w przypadku ryb nie ulega uszkodzeniu struktura produktu. Możliwe jest użycie kąpieli gazowej w ramach jednego z etapów.

## 8. FUNKCJA VAKUUM-SHOCK (SZOK PRÓŻNIOWY)

Specjalna funkcja do pakowania soczystego mięsa. Funkcja ta zapobiega powstawaniu bąbelków soku w trakcie pakowania, zwiększając tym samym efektywność próżni w worku pakowanych produktów.

## 9. WYKRYWANIE TEMPERATURY WRZENIA

Po osiągnięciu przez pakowany produkt temperatury wrzenia pakowarka przełącza się automatycznie w tryb zgrzewania, co skraca czas cyklu pakowania. W ten sposób uzyskuje się minimalny poziom ewakuacji produktów płynnych lub wilgotnych, a także ogranicza się do minimum stratę masy pakowanego produktu.



## 10. PRECYZYJNY CZUJNIK PRÓŻNI I GAZU

Poziom próżni oraz proces płukania gazem pakowanych produktów sterowane są przez precyzyjny czujnik próżni, co zapewnia najlepszy i powtarzalny efekt pakowania przy każdym użyciu i w każdych warunkach.



## 11. OSOBNO STEROWANE SYSTEMY ZGRZEWANIA

Funkcja przeznaczona do specjalnych worków, umożliwiająca kalibrację parametrów dla każdego z drutów oporowych (zgrzewający i odcinający) osobno.

## 12. FUNKCJA BREAK

Funkcja powoduje natychmiastowe przerwanie procesu pakowania (bez zgrzewania worka) i opróżnia komorę pakowarki, co eliminuje ewentualne uszkodzenia produktu lub pakowarki z powodu nieprawidłowego korzystania z urządzenia.



## 13. PROGRAM MARYNOWANIA

Specjalny program umożliwiający skuteczne marynowanie produktów. Dzięki cyklicznemu wytwarzaniu próżni, poprzez zamykanie i otwieranie porów w produktach następuje „wciśnięcie” marynaty do środka produktu.

## 14. PROGRAM H<sub>2</sub>O

Program do automatycznego pakowania produktów ciekłych. Specjalny czujnik pakowarki wykrywa wilgoć na zaworze ssącym i w tym momencie dochodzi automatycznie do zamknięcia cyklu pakowania.



# WYPOSAŻENIE DODATKOWE

## POMPY PRÓŻNIOWE O WIĘKSZEJ WYDAJNOŚCI

Oferowane są pakowarki do wytwarzania próżni z pompami o wydajności dochodzącej do 300 m<sup>3</sup>/h.



## AUTOMATYKA DO POKRYWY

Oferowany jest zestaw umożliwiający automatyczne podnoszenie oraz opuszczanie pokrywy komory próżniowej pakowarki poprzez dodatkowy przycisk.



## ZMNIJSZONA OBJĘTOŚĆ

Czas procesu pakowania można zoptymalizować stosując dodatkowe płyty kształtowe, które umieszczają się po wewnętrznej stronie pokrywy lub komory próżniowej pakowarki. Pomaga to w szybszym usuwaniu powietrza z komory próżniowej i mniejsze zużycie gazu szlachetnego.



## MODUŁ ODSYSAJĄCY DO POJEMNIKÓW GN

Urządzenie może być wyposażone w zawór kulowy z wężem ssącym przeznaczonym do użytku w systemie Green-VAC, do odsysania powietrza z pojemników zgodnych z normą Gastro Norm.



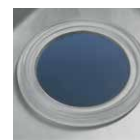
## ŁAGODNE ODSYSANIE

Łagodne odsysanie powietrza umożliwia stosowanie zmiennych czasów ponownego odsysania po zgrzewaniu hermetycznym, które można dobierać do poszczególnych produktów. W przypadku produktów z ostrymi końcami zaleca się stosowanie dłuższych czasów po to, aby worek mógł powoli i delikatnie przylgnąć do wyrobu.



## WZIERNIK W POKRYWIE

Każde urządzenie z pokrywą ze stali nierdzewnej może zostać wyposażone w 10 cm wziernik do kontrolowania przebiegu procesu. Niestandardowe wielkości wziernika są dostępne na zamówienie.



## ZEWNĘTRZNY STEROWNIK

Sterownik pakowarki można zamontować na zewnątrz obudowy pakowarki, na specjalnym ramieniu wykonanym z stali nierdzewnej.



## MODUŁ DO KĄPIELI GAZOWYCH

Specjalny moduł z dyszami umożliwiające pakowanie produktów z dodatkowym krokiem płukania produktu w worku specjalnymi gazami np. CO<sub>2</sub> lub azotem. Jest to proces zapewniający dodatkowe bezpieczeństwo żywności oraz wydłużający jej przydatność do spożycia.



## WÓZEK

Urządzenia nabaltowe można przekształcać w urządzenia mobilne dzięki wózkowi ze stali nierdzewnej, z miejscem na akcesoria i worki do pakowania próżniowego.



## REGULOWANE WYSOKOŚCI POKRYWY

Dostępne są wysokości robocze komór pakowarek od 105 do 420 mm. Oferowane są również niestandardowe wysokości pokryw na zamówienie.



## POCHYŁA PÓKA NA WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

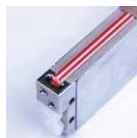
Dzięki pochylonym półkom z regulacją wysokości można łatwiej umieszczać płyny w opakowaniach. Zapobiega to wyciekom w trakcie zgrzewania próżniowego.



# WARIANTY SYSEMU ZGRZEWANIA

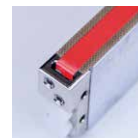
## ZGRZEW PODWÓJNY

Worek zostaje zamknięty podwójnym zgrzewem wykonanym przy użyciu bardzo szerokiego drutu o płaskim profilu. Zgrzew taki odpowiada dwóm równoległym zgrzewom. Zgrzew tego typu gwarantuje bardzo wysoką trwałość.



## ZGRZEW Z USZCZELNIENIEM DOLNYM I GÓRNYM

Zgrzew o podwójnym działaniu zamyka worek od dołu i od góry. Jest to rozwiązanie szczególnie dobre do worków wykonanych z materiałów o dużej gęstości, jak np. worki z folii albuminowej.



## PROSTY ZGRZEW ODCINAJĄCY

Prosty zgrzew odcinający składa się z dwóch równoległych drutów: stosowany od wewnętrznej strony drut uszczelnia worek, a zewnętrzny drut o okrągłym profilu odcina nadmiar materiału worka.



## ZGRZEWY ODCINAJĄCE O OSOBNO OKREŚLANYCH PARAMETRACH

Taki zgrzew przypomina zwykły zgrzew odcinający, z tą różnicą, że operator może osobno ustawić czas podgrzewania każdego z drutów. Jest to szczególnie przydatne przy pracy z workami kurczliwymi. W razie potrzeby można wyłączyć tworzenie zgrzewów odcinających.



## TLEN NA ZEWNĄTRZ, ŚWIEŻOŚĆ WEWNĄTRZ

Wyrób w worku próżniowym jest doskonale wyeksponowany i przemawia do klienta swoją trwałością i świeżością.



# WYPOSAŻENIE STANDARDOWE ORAZ OPCJONALNE DO PAKOWAREK



## PAKOWARKI NABLATOWE (STOŁOWE)

	MINI	MINI MAX	MAX	MAX DD	MAX 42	MAX 42-S	MAX XL	MAX XL-DD	MAX 46-S	MAX 36
Pokrywa kopułowa	○	○	○	✓	✓	✓	×	✓	✓	×
Pochylna półka na worki	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Moduł odsysający GN	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Zespół gazowy	×	×	○	○	○	○	○	○	○	○
Łagodna wentylacja	○	○	×	×	×	○	×	×	○	×
Wózek z półką na worki	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

## PAKOWARKI STOJĄCE

	MAX-F 42	MAX-F 46	MAX-F 50	TITAN-F 800	TITAN-F 1000/XL
Ekstra wysoka pokrywa	×	×	×	○	○
Ukośny uchwyt na worki	○	○	○	○	○
Moduł odsysający GN	○	○	○	×	×
Zespół gazowy	○	○	○	○	○
Łagodna wentylacja	○	○	○	○	○
Wziernik w pokrywie	✓	✓	✓	○	○
Płytki kształtowa	×	○	×	×	×
Zmniejszona objętość pokrywy	×	×	×	○	○
Automatyka do pokrywy	×	×	×	×	○
Zewnętrzny sterownik	×	×	×	○	○
Przenośnik rolkowy	×	×	×	○	○

## PAKOWARKI Z DWIEMA KOMORAMI

	TITAN-X 480	TITAN-X 630 S	TITAN-X 630	TITAN-X 850	TITAN-X 950
Ekstra wysoka pokrywa	×	×	×	×	○
Ukośny uchwyt na worki	×	×	×	×	×
Moduł odsysający GN	×	×	×	×	×
Zespół gazowy	○	○	○	○	○
Łagodna wentylacja	○	○	○	○	○
Wziernik w pokrywie	○	○	○	○	○
Płytki kształtowa	×	×	×	×	×
Zmniejszona objętość pokrywy	○	○	○	○	○
Automatyka do pokrywy	○	○	○	○	○
Zewnętrzny sterownik	○	○	○	○	○
Przenośnik rolkowy	×	×	×	×	×

✓ W standardzie

×

Niedostępne

○ Wyposażenie opcjonalne

# NOTATKI



Wyłączny dystrybutor marki Boss Vakuum w Polsce:

Oficjalny partner handlowy firmy Leven Group Sp. z o.o. w Polsce:

**Leven Group Sp. z o.o.**

62-080 Sady k. Poznania  
ul. Logistyczna 23  
tel. 61 661 02 95  
biuro@levengroup.pl  
www.levengroup.pl

Oddział GDYNIA	tel. 885 568 852
Oddział KRAKÓW	tel. 795 560 827
Oddział POZNAŃ	tel. 662 332 817
Oddział WARSZAWA	tel. 661 363 918