



Unilab

ESTABLISHED 1995

SWISS



MADE

Premium Vacuum Collection



DIAMANT



SAPHIR



ONYX



Siegelbalken Länge mm	320	450	2x 320
Kammer-Masse mm (BxLxT)	330 x 330 x 140	455 x 340 x 140	705 x 335 x 140
Aussen-Masse mm (BxLxH)	640 x 370 x 320	640 x 500 x 320	640 x 750 x 320
Maximale Beutelgrösse mm	315 x 450	445 x 500	315 x 750
Saugleistung	20 m ³ /h, 99%	20 m ³ /h, 99%	2x 20 m ³ /h, 99%
Endvakuum	1 mbar	1 mbar	1 mbar
Anschlussleistung	230V/50 Hz/1 Ph	230V/50 Hz/1 Ph	400V/50 Hz/3 NAC
Absicherung	10A/t	10A/t	20A/t

Aggregat: - Ölgeschmierte Drehschieber-Vakuumpumpe in geräuscharmer und robuster Bauweise

Steuerung:

- Mikroprozessorsteuerung
- Automatischer Zyklus Ablauf
- Sensorgesteuerte Vakuumierstufen
- frei einstellbare Siegelzeit (4- 260 µm)
- Siedepunkterkennung
- Vakuum-Stopp / Prozess-Abbruch
- Kalibriermodus zur Standorterkennung (MüM)
- UniCLEAN Pumpenpflege
- Schutzgas-Vorbereitung
- GreenVac™-Modul
- Einmachglas-Modus

Bedienung:

- Steuerung durch magnetische Einstell-Handräder DIRA
- Anzeige mittels hinterleuchteten LED

Standard Ausrüstung:

- „X“ Stk. Einlageplatten lebensmittelecht (FDA)¹
- „X“ Stk. Schrägeinsatz für Flüssigkeiten ²
- GreenVac™ Modul
- Lebensmittelzertifiziertes Schmieröl (NSF)
- Schmutzkantenloses Design
- Siegelbalken mit Trenn- und Schweissnaht

¹(3 Stk. bei DIAMANT und SAPHIR, 6 Stk. bei ONYX)

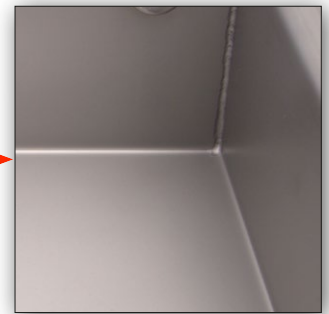
²(1 Stk. bei DIAMANT und SAPHIR, 2 Stk. bei ONYX)



Herausnehmbarer Gasdruckdämpfer



Deckeldichtung und Silikonbalken gesteckt



Schmutzkanteloses Design



Magnetischer Siegelbalken mit Trenn- und Schweißnaht



GreenVac®



Hochleistung Vakuumpumpe 20m³/h



Intuitive Sprachunabhängige Bedienung



Magnetische Handräder Typ DIRA

Rohstoffe schonen, der Umwelt zuliebe und dabei Geld sparen

Wertvolle und aufwändig produzierte Lebensmittel sollen verkauft und verzehrt werden, nicht verfrüht im Abfall landen. Dazu bietet Ihnen UniVAK diverse Möglichkeiten wie Sie Ihre Produkte schützen und die Umwelt dabei schonen.

Die richtige Verpackung zum richtigen Produkt

Beutelstärke:

Nicht jedes Produkt, das Sie vakuumieren benötigt den gleich starken Beutel.

Durch die einfache Einstellung der Siegelzeit, können Sie auf einfachste Art Ihr Gerät für jede Beutelstärke einstellen. Die Einstellung wird bis zur nächsten Änderung automatisch gespeichert.

UniVAK kann Beutel aller Art von 4µ bis 300µ vakuumieren

und mit einer Trennnaht schliessen. Dies ermöglicht es Ihnen Produkte, die Sie nicht einfrieren oder von geringem Wert sind, in einem sehr dünnen und günstigen Beutel (4µ Raschelsack) zu konservieren.



Sogar unter einem Vollvakuum. Für jedes Produkt die richtige Verpackung - Dies spart Plastik und Geld

Take Away:

Die Welt wird immer schneller und die Kunden haben immer weniger Zeit. Somit wird Take- Away in unserer Branche immer wichtiger.



Mit UniVAK haben Sie die Möglichkeit, Speisen in Einmachgläser individuell nach Art und Konsistenz der Produkte kontrolliert zu vakuumieren und zu konservieren. Ob luftige Cremes, knackige Salate, Suppen oder ganze Gerichte -

UniVAK macht es möglich

Kalt abgefüllte Speisen und ausgekühlte Backwaren lassen sich ansprechend ausgarnieren, ob Sahnehaube oder Schokoladensplitter, hier gibt es für Sie

keine Grenzen mehr. So präsentieren Sie Ihre Speisen verkaufsfördernd und nachhaltig verpackt für Ihren Take- Away-, Etagen- und Cateringservice.



GreenVak überzeugt uns!

Um unseren Kunden den grösstmöglichen Nutzen zu bieten, wurde die Option GreenVak in all unseren **Geräten ohne Aufpreis eingebaut**. Damit wird die Umwelt wie auch Ihr Geldbeutel geschont.



Plötzlich hat man Produkte die nicht in das Gerät passen. Mit UniVAK ist dies kein Problem. Ob ganzer Lachs oder Rehrücken, drehen Sie einfach den Schweissbalken um, und Sie können mit perforierten Beuteln ausserhalb des Gerätes vakuumieren.

UniVAK - Sapphire und Onyx





Unilab

ESTABLISHED 1995

Wir denken Lokal und handeln International



Für die totale Betreuung unserer **UniVAK-Produktelinie** haben wir uns ganz bewusst für den regionalen Fachhandel mit den entsprechenden Spezialisten entschieden. Dies spart erheblich Zeit und Kosten, wodurch die Verfügbarkeit und Betriebssicherheit der Premium Vakuum-Maschine sichergestellt und garantiert wird.

Unsere Service und Fachhandelspartner sind durch Unilab AG zertifiziert und werden periodisch auditiert.

In Ihrer Region vertreten durch:

Unilab AG

St. Wendelin 1 | CH-6343 Holzhäusern-Risch
+41 43 317 88 66 | info@unilab.swiss
www.unilab.swiss

