



# BASELINE P Serie

**Kammermaschinen**

P 100

P 200

P 300

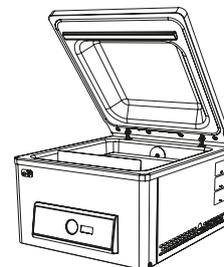
P 360

P 400

# Die BASELINE – von Grund auf professionell

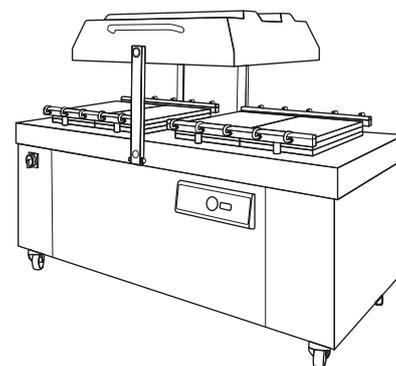
Mit BASELINE Kammermaschinen gelingt das Vakuumverpacken einfach und in höchster Qualität, denn jede BASELINE ist eine echte MULTIVAC. Lange Lebensdauer, hohe Zuverlässigkeit und bester Service sind Ihnen damit sicher.

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.



### BASELINE Produktprogramm

Typ	P 100	P 200	P 300
Bauform	Tischmaschine	Tischmaschine	Tischmaschine
Nutzbares Volumen	290 x 205 x 90 mm	305 x 300 x 110 mm	420 x 425 x 170 mm
Pumpenleistung	4 m <sup>3</sup> /h	8 m <sup>3</sup> /h	20 m <sup>3</sup> /h



Typ	P 360	P 400	P 500
Bauform	Tischmaschine	Standmaschine	Doppelkammermaschine
Nutzbares Volumen	440 x 460 x 170 mm	420 x 425 x 170 mm	500 x 400 x 160 mm
Pumpenleistung	20 m <sup>3</sup> /h	60 m <sup>3</sup> /h	60 m <sup>3</sup> /h

Die Maschinen P 200, P 300, P 360, P 400 und P 500 sind wahlweise mit Begasungseinrichtung erhältlich.  
Für Tischmaschinen bieten wir ein fahrbares Untergestell als Zubehör.





## BASELINE P 100

**Tischmaschine**

290 x 205 x 90 mm



## BASELINE P 200

**Tischmaschine**

305 x 300 x 110 mm





## BASELINE P300

**Tischmaschine**

420 x 425 x 170 mm



## BASELINE P360

**Tischmaschine**

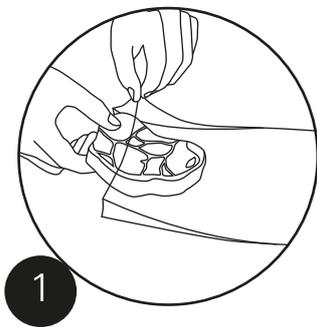
440 x 460 x 170 mm

## BASELINE P400

**Standmaschine**

420 x 425 x 170 mm

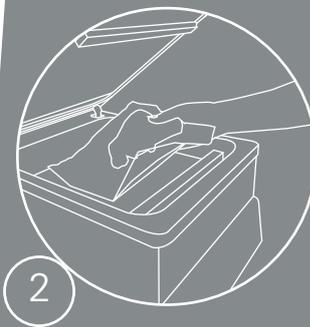
# Fachgerecht vakuumverpacken



1

## **Beutel befüllen**

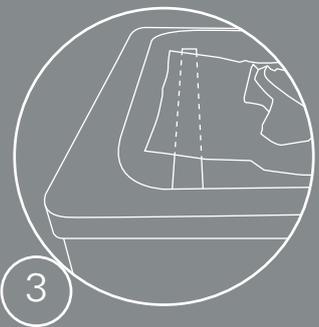
Der Siegelbereich muss innen und außen sauber bleiben.



2

## **Beutel einlegen**

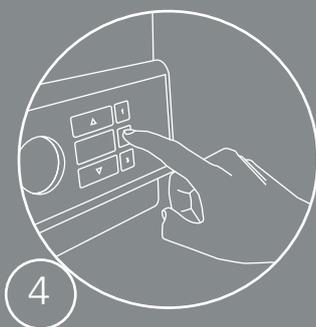
Bei flüssigen Inhalten den Beutel mit Schrägeinsatz und magnetischem Anschlagswinkel positionieren.



3

## **Siegelbereich ausrichten**

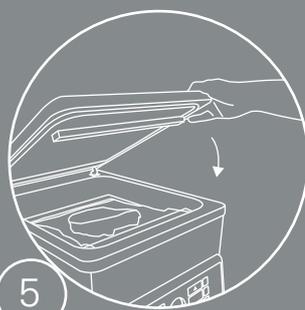
Legen Sie das offene Ende des Beutels über die Siegelschiene. Der Beutelfrand darf nicht mit dem Deckel eingeklemmt werden.



4

#### **Programm wählen**

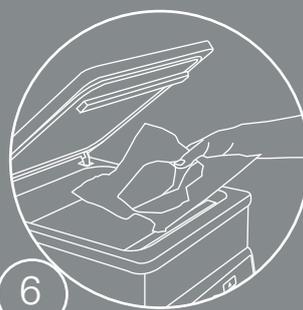
Wählen Sie eines der drei definierten Programme oder geben Sie Siegelzeit und Vakuumierdauer nach Bedarf ein.



5

#### **Programm starten**

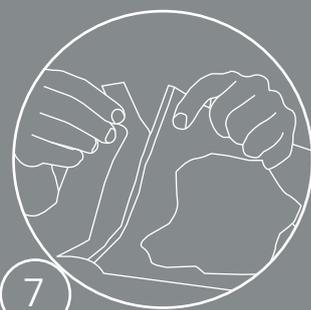
Durch das Schließen des Deckels wird der Verpackungsprozess gestartet.



6

#### **Verpackung entnehmen**

Nach dem Vakuumieren und Versiegeln öffnet sich der Deckel automatisch.

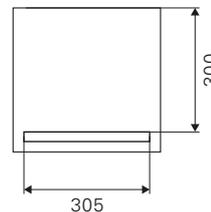
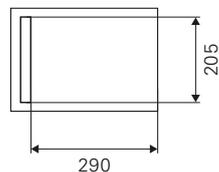


7

#### **Beutelrand abziehen**

Ziehen Sie den überstehenden Beutelrand an der Trennnaht ab.

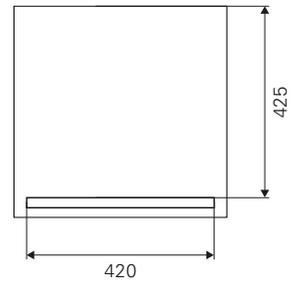
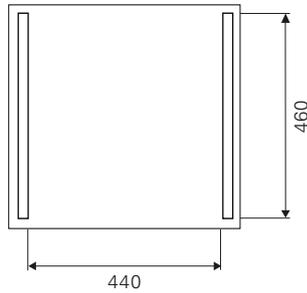
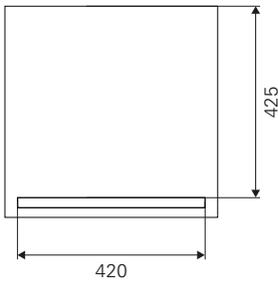
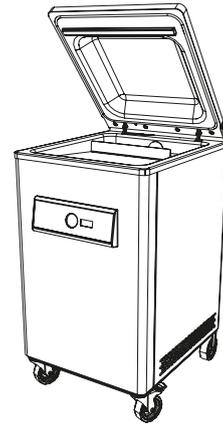
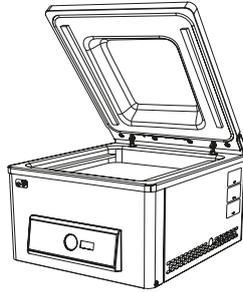
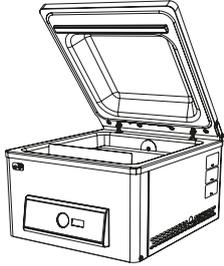
# Technische Daten



Typ	P 100	P 200
Bauform	Tischmaschine	Tischmaschine
Kammerabmessung (nutzbar) (B x T x H) in mm	290 x 205 x 90	305 x 300 x 110
Maschinenabmessung (B x T x H) in mm	380 x 385 x 275	380 x 510 x 310
Gewicht in kg	ca. 27	ca. 36
Pumpenleistung in m <sup>3</sup> /h	4	8
Siegelung	Doppelnah- trennsiegelung 1 x 3 mm, 1 x 1 mm	Doppelnah- trennsiegelung 1 x 3 mm, 1 x 1 mm
Siegelschiene	steckbar	steckbar
Nutzbare Siegellänge in mm	205	305
Steuerung	MCB01	MCB01
Elektrische Anschlusswerte	230 V, 50 Hz 110 V, 60 Hz	230 V, 50 Hz 110 V, 60 Hz

## Optionen

Typ	P 100	P 200
Begasungseinrichtung	–	•
Alternative Deckelhöhe in mm	–	170
Fahrbares Untergestell	•	•



P 300

Tischmaschine

420 x 425 x 170

520 x 640 x 395

ca. 70

20

Doppelnah-  
trennsiegelung  
1 x 3 mm, 1 x 1 mm

steckbar

420

MCB01

230 V, 50 Hz  
110 V, 60 Hz

P 360

Tischmaschine

440 x 460 x 170

630 x 640 x 425

ca. 80

20

Doppelnah-  
trennsiegelung  
1 x 3 mm, 1 x 1 mm

steckbar

2x 460

MCB01

230 V, 50 Hz  
110 V, 60 Hz

P 400

Standmaschine

420 x 425 x 170

520 x 650 x 980

105

60

Doppelnah-  
trennsiegelung  
1 x 3 mm, 1 x 1 mm

steckbar

420

MCB01

3 x 400 V, 50 Hz  
3 x 220 V, 60 Hz

P 300

•

-

•

P 360

•

-

•

P 400

•

-

-



# Rudolf **TANNER** Handelsges.m.b.H.

A-2320 Schwechat, Haydnstraße 26

Tel.: +43 664 33 50 500 +43 664 45 61 015

E-Mail: [office@rtanner.at](mailto:office@rtanner.at),

Homepage: [www.rtanner.at](http://www.rtanner.at)