

Pakowarka próżniowa komorowa iSENSOR M | dwie listwy 460+460 mm | pompa busch 40 m³/h | 1,13 kW | 930x607x1046 mm | FSMB42E2



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: FSMB42E2

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**38 051,77 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

FUNKCJE

DOSKONAŁE PAKOWANIE PRÓŻNIOWE

- **iVac (inteligentny czujnik)**

Proces odsysania jest automatycznie kontrolowany przez czujnik, co zapewnia maksymalnie możliwą do uzyskania próżnię. Umożliwia pakowanie płynów oraz produktów z dużą zawartością wody bez konieczności ustawienia czasu i wykonania niepotrzebnych prób pakowania.

- **Soft Air**

System stopniowego wlotu powietrza do komory i progresywnej dekompresji zapobiega przekłuciu worków z produktami o ostrych krawędziach lub deformacji i uszkodzeniu produktów. Pozwala uzyskać idealnie zapakowany produkt, gotowy do zaprezentowania na półkach ekspozycyjnych.

- **ExtraVacuum**

Program próżni osiąganej etapami. Pozwala na usunięcie powietrza znajdującego się wewnątrz produktu o porowatej, miękkiej konsystencji.

- **Pakowanie w atmosferze gazu obojętnego**

System wtryskiwania gazu ochronnego umożliwia pakowanie w atmosferze pozbawionej tlenu oraz pary wodnej. Zapobiega to namnażaniu się bakterii, przedłuża świeżość produktów. Gwarantuje najwyższą jakość najbardziej delikatnych produktów świeżych takich jak: ryby, owoce morza, warzywa itp. Dodatkowo chroni delikatną żywność, która mogłaby ulec deformacji lub uszkodzeniu podczas pakowania.

WYŻSZA WYDAJNOŚĆ

- **SCS (system samokalibracji)**

Pakowarki próżniowe iSensor posiadają automatyczną kalibrację próżni, dostosowującą się do aktualnej pogody i wysokości nad poziomem morza - bez ryzyka rozpryskiwania czy rozlania pakowanych produktów.

- **iSeal (inteligentne zgrzewanie)**

iSeal automatycznie reguluje czas i temperaturę zgrzewania dla każdego cyklu. Dzięki temu patentowi zapobiega przegrzaniu się urządzenia i wydłuża żywotność wszystkich elementów. iSeal gwarantuje doskonałe pakowanie próżniowe przy każdym użyciu.

- **Pakowanie dwóch worków jednocześnie**

Pakowarka umożliwia zgrzewanie dwóch worków jednocześnie (jeden na drugim), bez utraty jakości zgrzewania.

- **Niezależne listwy zgrzewające**

Dzięki autonomicznemu charakterowi listew zgrzewających możemy wybrać pożądaną i optymalną konfigurację zgrzewania w zależności od produktu lub zastosowania. Pozwala to na maksymalizację przestrzeni komory próżniowej i minimalizację zużywanej energii w każdym cyklu.

- **Pompa próżniowa Busch**

Wszystkie modele wyposażone są w wydajną i niezawodną pompę próżniową niemieckiej firmy Busch, zapewniając tym samym użytkownikowi najwyższą jakość procesu pakowania.

DŁUGA ŻYWOTNOŚĆ

- **AutoClean Oil (automatyczne czyszczenie oleju)**

Program osuszania oleju wydłuża okres użyteczności, a licznik godzin. System pomaga w ustaleniu najlepszego momentu na przeprowadzenie cyklu czyszczenia oleju.

- **Listwy zgrzewające z podwójnym zgrzewem o grubości 4 mm**

Nowa konstrukcja listwy zgrzewającej, ze wzmocnieniami ze stali nierdzewnej, sprawia, że jest ona bardziej wytrzymała i trwała. Umożliwia ona zgrzewanie z podwójnym przetłoczeniem, co zwiększa bezpieczeństwo żywności.

- **Komora próżniowa ze stali nierdzewnej AISI 304 z zaokrąglonymi krawędziami**

Wysokiej jakości, trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304 z komorą o zaokrąglonych krawędziach, znacznie ułatwiających czyszczenie urządzenia.

- **Bardzo wytrzymała, podwójnie wyciszona pokrywa z metakrylanu**

Bardzo wytrzymała pokrywa z przeźroczystego metakrylanu, z trwałymi aluminiowymi zawiasami i podwójną amortyzacją.

TECHNIKI KULINARNE

- **MCV (system wielocyklowej próżni)**

Opatentowany system MCV automatycznie określa i uruchamia odpowiednią ilość cykli próżniowych, maksymalnie do 9 cykli, bez konieczności nadzoru i ręcznego opuszczania i podnoszenia pokrywy po każdym z nich. Umożliwia to odpowietrzenie sosów chroniąc przed rozlaniem płynu w komorze oraz barwienie, impregnowanie i aromatyzowanie żywności.

- **Tryb czuwania**

Funkcja ta pozwala na utrzymywanie próżni wewnątrz komory przez czas nieokreślony. Umożliwia to tworzenie zestalonych pianek, marynat, skracając czas impregnacji nawet o 90% w porównaniu z tradycyjną techniką.

ŁATWA KONSERWACJA

- **Bezprzewodowa listwa zgrzewająca**

Specjalna bezprzewodowa konstrukcja listwy zgrzewającej oraz komora próżniowa ze stali nierdzewnej o zaokrąglonych krawędziach znacznie ułatwia i przyspiesza czyszczenie pakowarki próżniowej. Tego typu rozwiązanie umożliwia utrzymanie optymalnych warunków higienicznych.

- **Automatyczny system uchylania pokrywy**

Funkcja automatycznego uchylania pozwala na łatwy dostęp do wszystkich części w celu przeprowadzenia konserwacji, skuteczne czyszczenie podzespołów oraz wygodny proces wymiany oleju. Wpływa to na zmniejszenie kosztów i czasu konserwacji.

PANEL STEROWANIA

Wygodne sterowanie za pomocą ergonomicznego pokrętki, podświetlanego ekranu LCD i dwoma trybami pracy. W trybie automatycznym wystarczy włożyć worek i opuścić pokrywę, aby pakowarka wykonała całą pracę za nas. Tryb ręczny pozwala na zaprogramowanie 10 różnych programów, zależnie od potrzeb i technik kulinarnych. Wszystkie parametry są wyświetlane na ekranie.

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 930x607x1046
- Wymiary komory [mm]: 800x500x200
- Wydajność pompy [m³/h]: 40
- Ilość listew zgrzewających [szt.]: 2
- Długość listwy [mm]: 460+460
- Moc [kW]: 1,13
- Zasilanie [V]: 230/400
- Waga [kg]: 197

Wyposażenie dodatkowe:

- **FS-IGC** - Układ wtrysku gazu obojętnego - za dopłatą

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 930

Głębokość (mm): 607

Wysokość (mm): 1046

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230 V

Moc elektryczna (kW): 1.13

Wymiary komory (mm): 800x500x200

Wydajność pompy próżniowej: 40 m³/h

Wymiary listwy grzewącej (mm): 460

Ilość listw grzewących: 2

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

