

Pakowarka próżniowa komorowa iSENSOR L | wolnostojąca | listwa 560 + 880 mm | pompa BUSCH 63 m³/h | 1,5 kW | FIL6BLE2



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: FIL6BLE2

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**46 418,11 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Mychef iSENSOR jest jedyna w 100% automatyczna maszyna do pakowania próżniowego na rynku dzięki połączonym inteligentnym patentom iSeal i iVac: pakowanie próżniowe w najłatwiejszy i najwygodniejszy sposób jest w zasięgu ręki. Inteligentne, profesjonalne urządzenie, które zrewolucjonizowało świat pakowania próżniowego

Zalety korzystania z pakowarek próżniowych mychef

SCS (System samo-kalibrujący)

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

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

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 osiąganey etapami. Pozwala na usunięcie powietrza znajdującego się wewnątrz produktu o porowatej, miękkiej konsystencji

Pakowanie w atmosferze gazu obojętnego (w wybranych modelach)

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

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 grzewące z podwójnym grzewem o grubości 4 mm

Nowa konstrukcja listwy grzewącej, ze wzmocnieniami ze stali nierdzewnej, sprawia, że jest ona bardziej wytrzymała i trwała. Umożliwia ona grzewanie 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 komora o zaokrąglonych krawędziach, znacznie ułatwiających czyszczenie urządzenia

Bardzo wytrzymała, podwójnie wyciszona pokrywa z metakrylanu

Bardzo wytrzymała pokrywa z przezroczystego metakrylanu, z trwałymi aluminiowymi zawiasami i podwójna amortyzacja

Pakowanie dwóch worków jednocześnie

Pakowarka umożliwia grzewanie dwóch worków jednocześnie (jeden na drugim), bez utraty na jakości grzewania

Niezależne listwy grzewące

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

Bezprzewodowa listwa grzewąca

Specjalna bezprzewodowa konstrukcja listwy grzewącej 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

Opis:

- Praktyczny panel sterowania z 3 przyciskami i wyświetlaczem LCD
- Technologia czujników
- Tryb automatyczny
- **iVac** opatentowany system, który dostosowuje podciśnienie do każdego rodzaju produktu spożywczego
- **iSeal** patent regulujący czas i temperaturę zgrzewania w każdym cyklu
- **SCS** (System samo kalibracji) Opatentowany system automatycznej kalibracji próżni
- **MCV** (system wielocyklowej próżni) Powtarzanie kolejnych cykli próżniowych
- **Standby** utrzymuje próżnię wewnątrz komory przez czas nieokreślony
- **Funkcja Stop** blokada procentowa próżni w komorze
- **ExtraVacuum** program próżni dla produktów o porowatej, miękkiej konsystencji
- **Soft Air** program pakowania produktów o delikatnej strukturze
- Programy pakowania - możliwości zapisania 10 programów ręcznych
- **Bluetooth** do połączenia się z termiczną drukarką etykiet
- **Aplikacja sterująca iOS/Android** do drukowania termicznych etykiet samoprzylepnych
- Zewnętrzne przyłącze próżniowe
- Podwójny zgrzew 2 x 3 mm

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 1136x707x1050
 - Wymiary komory [mm]: 1000x600x200
 - Długość listwy zgrzewającej [mm]: 560 + 880
 - Pompa próżniowa BUSCH [m³/h]: 63
 - Moc [kW]: 1,5
 - Zasilanie [V]: 400
 - Waga [kg]: 247
-

Gwarancja wynosi 12 miesięcy. Warunkiem udzielenia 24-miesięcznej gwarancji jest rejestracja urządzenia na stronie producenta: <https://mychef.distform.com/en/warranty-activation/>

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 1-14 dni
Szerokość (mm): 1136
Głębokość (mm): 707
Wysokość (mm): 1050
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 400
Waga (kg): 247
Wymiary komory (mm): 1000x600x200
Listwa zgrzewająca: 560 + 880 mm
Pompa próżniowa: 63 m3/h

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



Położenie listew
zgrzewających



Długość listwy zgrzewającej
560 + 880 mm



Położenie listew
zgrzewających



Długość listwy zgrzewającej
560 + 880 mm



Położenie listew
zgrzewających



Długość listwy zgrzewającej
560 + 880 mm