

# Pakowarka próżniowa komorowa iSENSOR M | wolnostojąca | listwa 460 + 730 mm | pompa BUSCH 40 m<sup>3</sup>/h | gaz obojętny | FSMB4LG2



## Krótki opis produktu:

## Kody produktu

Reference: FSMB4LG2  
EAN13: -  
UPC: -

## Cena produktu:

**39 334,42 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 osiąganej 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 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 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 zgrzewanie dwóch worków jednocześnie (jeden na drugim), bez utraty na 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.

### **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

### **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
- **Przyłącze gazu obojętnego**
- Podwójny zgrzew 2 x 3 mm

### **Parametry techniczne:**

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 930x607x1046
  - Wymiary komory [mm]: 800x500x200
  - Długość listwy zgrzewającej [mm]: 460 + 730
  - Pompa próżniowa BUSCH [m<sup>3</sup>/h]: 40
  - Moc [kW]: 1,12
-

- Zasilanie [V]: 400
- Waga [kg]: 197

**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): 930  
Głębokość (mm): 607  
Wysokość (mm): 1046  
Zasilanie: elektryczne  
Napięcie zasilania: 400  
Waga (kg): 197  
Wymiary komory (mm): 800x500x200  
Listwa zgrzewająca: 460 + 730 mm  
Pompa próżniowa: 40 m3/h

#### **Atrybuty produktu:**

---

Galeria produktu:



Położenie listew  
zgrzewających



Długość listwy zgrzewającej  
460 + 730 mm



Położenie listew  
zgrzewających



Długość listwy zgrzewającej  
460 + 730 mm



Położenie listew  
zgrzewających



Długość listwy zgrzewającej  
460 + 730 mm

