

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/pakowarka-prozniowa-komorowa-isensor-l-nastawna-listwa-455-455-mm-pompa-becker-20-m3h-1-5-kw-620x626x453-mm-przylacze-gazu-obojetnego-p-56253.html>



Pakowarka próżniowa komorowa iSENSOR L | nastawna | listwa 455 + 455 mm | pompa becker 20 m³/h | 1,5 kW | 620x626x453 mm | przylącze gazu obojętnego |

Cena brutto	25 965,30 zł
Cena netto	21 110,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoTIL2K2G2
Kod producenta	TIL2K2G2
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

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 grzewcze z podwójnym grzewcem o grubości 4 mm Nowa konstrukcja listwy grzewczej, 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 grzewcze Dzięki autonomicznemu charakterowi listew grzewczych 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 grzewcza Specjalna bezprzewodowa konstrukcja listwy grzewczej 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]: 620x626x453 Wymiary komory [mm]: 560x465x210 Długość listwy zgrzewającej [mm]: 455 + 455 Pompa próżniowa BECKER [m³/h]: 20 Moc [kW]: 1,5 Zasilanie [V]: 230 Waga [kg]: 67 Gwarancja wynosi 12 miesięcy. Warunkiem udzielenia 24-miesięcznej gwarancji jest rejestracja urządzenia na stronie producenta: <https://mychefpro.com/en/support/warranty-extension> 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