- svařovací lišta 460 + 460 + 680 mm

Komorová vakuová balička iSensor MEDIUM 40 - svařovací lišta 460 + 460 + 680 mm



Výrobce	Distform
Rozměry komory	800x500x200 mm
Olejové čerpadlo	BUSCH 40
Sací výkon	40 m?/hod
Rozměry vnější	930x607x1046 mm
Připojení	230V nebo 400V
Vyrobeno	Španělsko

Popis variant:

Naše cena bez DPH : 154.500 Kč
Naše cena s DPH : 186.945 Kč
Dostupnost: 2-3 týdny
Katalogové číslo: FSMB4UE2
Svařovací lišta: 460 + 460 + 680 mm

Vakuová balička iSensor MEDIUM 40 najde využití ve středně velkých provozech, kde se balí větší množství potravin - v uzenářských závodech, ve výrobnách sýrů, distribučních potravinových centrech apod. Díky celonerezovému provedení, precizní konstrukci, kvalitním komponentům a dostatečně výkonnému čerpadlu pro sání vzduchu je vakuová balička vhodná pro profesionální gastronomické provozy. Dokonalého výsledku vakuování je dosaženo použitím inertního plynu.

Vakuové baličky iSensor od firmy Distform vznikají ve spolupráci s nejlepšími šefkuchaři v oboru. Na základě jejich každodenních zkušeností a jejich zpětné vazby dochází k inovaci a zdokonalování všech poroduktů firmy Distform.

Technické parametry mobilní komorové vakuové baličky iSensor MEDIUM 40:

- Svařovací lišty:
  - 460 + 460 mm
  - 460 + 730 mm
  - 460 + 460 + 680 mm
- Sací výkon: 40 m?/hod (pumpa Busch)
- Rozměr stroje (zavřené horní víko): 930 x 607 x 1046 mm
- Rozměr komory: 800 x 500 x 200 mm
- El. energie:
  - 230 V / 50 Hz
  - 400 V / 50 Hz
- Příkon: 1,125 kW
- Hmotnost: 197 kg
- Vakuování inertním plynem: ano (za příplatek)



GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

Konstrukční vlastnosti mobilní komorové vakuové baličky iSensor MEDIUM 40:

- Olejové čerpadlo vakuové pumpy BUSCH 40
- Možnost nepřetržitého provozu
- Vakuování inertním plynem je šetrnější k produktům vakuování
- Plášť i komora jsou vyrobeny z nerezové oceli AISI 304
- Vakuová komora se zaoblenými rohy a odnímatelnými svařovacími lištami se snadno čistí
- Průhledné horní víko pro dokonalý přehled o průběhu vakuování
- Polyetylénová deska uvnitř vakuové komory slouží ke zvýšení rychlosti vakuování a k nastavení hloubky vakuovací komory
- Konstrukce a použité materiály zaručují vysoký hygienický standard a dlouhodobou životnost
- Vhodné pro umístění na pracovním stole
- Digitální ovládací panel s displejem pro snadnou obsluhu baličky
- Možnost naprogramovat až 10 různých režimů vakuování

Vakuování: **AUTOMATICKÉ**



Vakuování: **MANUÁLNÍ**



Vakuování inertním plynem

Balení potravin v atmosféře tvořené inertním plynem zajišťuje jejich dlouhou trvanlivost a nezávadnost. Inertní plyn lze použít k balení i těch nejchoulostivějších potravin jako jsou ryby a mořské plody, zelenina či ovoce,... Balení inertním plynem pomocí programu Soft Air ochrání i křehké potraviny (čipsy, těstoviny,...) před zničením či deformací během vakuování.





Technologie iVac (Intelligent Vacuum) a funkce Vac+

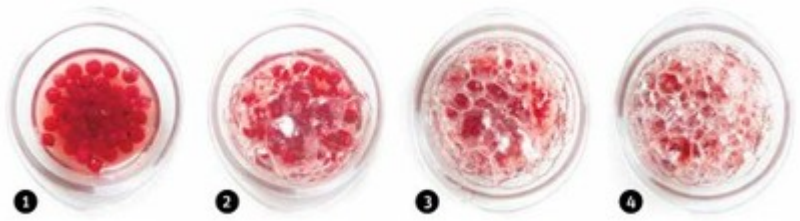
GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

Nový systém vakuování iVac (řízený senzorem) umožňuje vakuové baličce iSensor zvolit vhodnou míru odsávání při balení jakýchkoliv potravin. Nový systém odsávání snižuje náklady na provoz, údžbu a opravy vaší vakuové baličky. Technologie iVac je vhodná zvláště pro vakuování tekutých, houbovitých či pórovitých produktů.

Vac+ (Extra vakuum pro pórovité potraviny) - tato funkce umožňuje po dosažení 100 % dále prodloužit vakuování, a to za účelem vytlačení vzduchu z pórovitých potravin. Kromě prodloužení trvanlivosti produktu je jednou ze zajímavých funkcí také možnost impregnace - kulinářská technika, při které se vzduch v pórovité surovině (např. ovoce) nahrazuje kapalinou. Kapalina mění barvu a chuť jídla, nikoliv však její texturu, která zůstává nedotčena.



Vybavení - za příplatek:

Vakuování inertním plynem garantuje kvalitu i těch nejjemnějších potravin - ryb, mořských plodů, zeleniny, mléčných výrobků ... Inertní plyn během vakuování ochrání křehké potraviny před poškozením a nežádoucí změnou tvaru - chipsy, saláty, těstoviny,...

Možnosti vakuování:

- balení pevných produktů
- balení tekutých produktů

Jaké vakuové sáčky zvolit?

Komorové balení umožňuje použití hladkých vakuových sáčků. Jejich cena je výrazně nižší než u vroubkovaných vakuových sáčků.

- Hladké vakuové sáčky - pro komorové vakuování

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz