- svařovací lišta 455 + 455 mm

Komorová vakuová balička iSensor LARGE 20 PLUS - svařovací lišta 455 + 455 mm



Výrobce	Distform
Rozměry komory	560 x 465 x 210 mm
Svařovací lišta	455 mm + 455 mm
Olejové čerpadlo	BUSCH 20
Sací výkon	20 m?/hod
Rozměry vnější	620 x 571 x 469 mm
Připojení	230V
Vyrobeno	Španělsko

Popis variant:

Naše cena bez DPH : 80.400 Kč
Naše cena s DPH : 97.284 Kč
Dostupnost: 2-3 týdny
Katalogové číslo: TTLB22E2
Svařovací lišta: 455 + 455 mm

Vakuová balička iSensor LARGE 20 PLUS se dvěma svařovacími lištami najde využití v menších provozech, kde se balí méně rozměrné potraviny - restaurace, pražírny kávy, farmářské potraviny 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 vakuovačky iSensor LARGE 20 PLUS:

- Dvě svařovací lišty: 455 mm + 455 mm
- Sací výkon: 20 m?/hod (pumpa Busch)
- Rozměr stroje (zavřené horní víko): 620 x 571 x 469 mm
- Rozměr komory: 560 x 465 x 210 mm
- El. energie: 230 V / 50 Hz
- Příkon: 0,75 kW
- Hmotnost: 45 kg
- Vakuování inertním plynem: ano (za příplatek)



Konstrukční vlastnosti vakuovačky iSensor LARGE 20 PLUS:

- Olejové čerpadlo vakuové pumpy BUSCH 20
- Možnost nepřetržitého provozu

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

- 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+

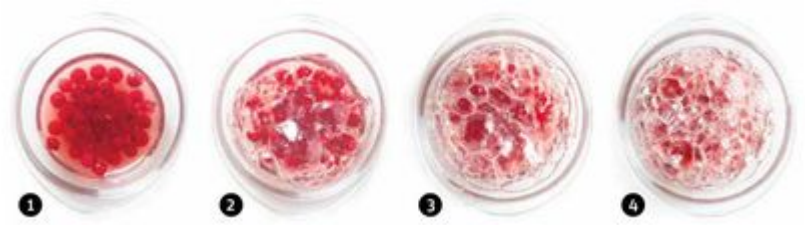
Nový systém vakuování iVac (řízený senzorem) umožňuje vakuové baličce iSensor zvolit vhodnou míru odsávání při balení jakýchkoliv potravin. Nový systém odsávání snižuje náklady na provoz, údržbu a opravy vaší vakuové baličky. Technologie iVac je vhodná zvláště pro vakuování tekutých, houbovitých či pórovitých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

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

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,...

Externí vakuování do gastronádob - díky nástavci pro vakuování v gastronádobách, lze vakuově balit větší množství potraviny do gastronádob se speciálním víkem a prodloužit tak jejich dobu trvanlivosti. Samozřejmostí je použití kvalitních komponent, nerezového opláštění a dostatečně výkonného čerpadla pro sání vzduchu.

Trojnásobné využití iSensor LARGE 20 PLUS

- balení pevných produktů
- balení tekutých produktů
- balení s externím sáním pro rozměrově objemné produkty

Jaké vakuovací sáčky zvolit?

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

- Hladké vakuové sáčky

Další fotografie:

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



DISTFORM
FOODSERVICE TECHNOLOGY

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