

mychef.



AUTO	MANUAL	CLEAN	100	%	EXTRA VACUUM	GAS	SEALING	AIR	REPEAT
		✦✦✦	0000	sec	IVAC	PUSH	SEAL	EAST	SOFT
OFF	PROG B			min				STOP	READY



iSensor

Intelligent Vacuum & Sealing |

PL

100% AUTOMATYCZNY

Nie trzeba wprowadzać żadnych parametrów, aby uzyskać optymalną próżnię z bezpiecznym uszczelnieniem.

DOSKONAŁE ZAPAKOWANE I USZCZELNIONE

Dzięki opatentowanym technologiom iVac i iSeal opakowania próżniowe są zawsze idealne i bezobsługowe.

SOLIDNY I TRWAŁY

Konstrukcja listew uszczelniających ze wzmocnieniami ze stali nierdzewnej wraz z systemem samokalibracji i samoczyszczenia oleju wydłuża żywotność pakowarki.



TECHNOLOGIA, KTÓRA ROBI RÓŻNICĘ

mychef.®

iVac

Dla idealnego pakowania bez nadzoru

iSeal

Dla doskonałego uszczelnienia bez nadzoru

Samokalibracja

Dla 100% bezpiecznej próżni

System samoczyszczenia oleju

Powiadomienia dotyczące konserwacji
dla automatycznego czyszczenia oleju



100% AUTOMATYCZNY

Włóż jedzenie, zamknij pokrywę i gotowe!



iVac **OPATENTOWANE**

Inteligentny czujnik, który automatycznie dostosowuje optymalną próżnię dla każdego rodzaju produktu bez żadnego nadzoru, nawet jeśli jest on płynny lub porowaty.

Zalety tej technologii:

Optymalizuje czas dla każdego opakowania.
Unika niepotrzebnego nadmiernego wysiłku.
Zmniejsza utratę wagi żywności spowodowaną gotowaniem.

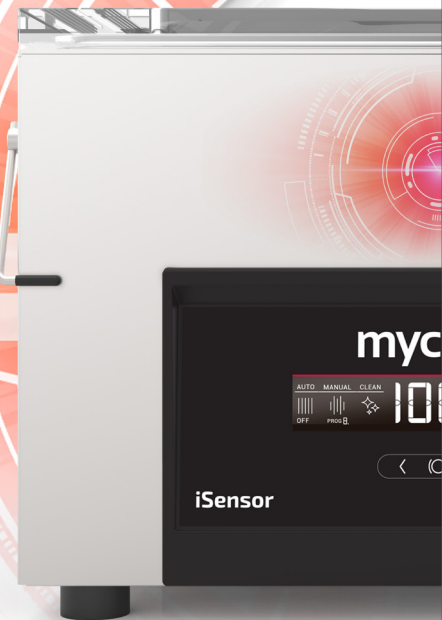


iSeal **OPATENTOWANE**

Inteligentne zgrzewanie, które automatycznie reguluje czas i temperaturę zgrzewania dla każdego cyklu bez nadzoru.

Zalety tej technologii:

Pozwala uniknąć przegrzania, wydłużając żywotność wszystkich jej elementów.
Worki nie palą się przy kolejnych powtórzeniach zgrzewania.
Minimalizuje ilość odpadów i koszty.



mychef.®



SCS **OPATENTOWANE**
(Self Calibration System)

W 100% bezpieczne pakowanie dzięki automatycznej kalibracji, która jest generowana przez zmiany atmosferyczne i wpływa na jakość opakowania. Bez nadzoru użytkownika.



MCV **OPATENTOWANE**
(Multi Cycle Vacuum)

Automatyczne powtarzanie cykli próżniowych bez nadzoru lub konieczności ręcznego opuszczania i podnoszenia pokrywy. Do 9 ciągłych cykli próżniowych. Wykonuje marynowanie, osmozę i impregnację w rekordowym czasie.



AutoClean Oil

Automatycznie usuwa skroploną wodę, która jest uwalniana podczas pakowania, wydłużając żywotność oleju i trwałość pompy. Urządzenie automatycznie powiadamia o konieczności przeprowadzenia samooczyszczenia oleju.



WIĘCEJ FUNKCJI

Uwolnij swoją **kreatywność**



Podciśnienie w trybie gotowości **OPATENTOWANE**

Funkcja ta pozwala na utrzymanie próżni wewnątrz komory przez nieokreślony czas. Pozwala to na tworzenie zestalonych pianek i innych zastosowań, takich jak marynaty, skracając czas impregnacji nawet o 90% w porównaniu z tradycyjną techniką.



ExtraVacuum

Dodaje dodatkowy czas próżni po osiągnięciu 100% próżni i wypycha powietrze z porowatej żywności. Bardzo interesującym zastosowaniem jest impregnacja, technika polegająca na zastąpieniu powietrza w porowatej żywności cieczą.



Soft Air

Progresywny wlot powietrza dla lepszego dopasowania worka próżniowego do pakowanego produktu. Idealny do produktów, które mogą się odkształcać lub pękać podczas pakowania. Uzyskaj estetycznie doskonałe opakowanie do ekspozycji na półkach lub w gałkach do sprzedaży.





Pakowanie z gazem obojętnym

Pakuje każdy rodzaj żywności, zachowując bezpieczeństwo żywności i gwarantując jakość najdelikatniejszych świeżych produktów: ryb, owoców morza, warzyw.... Dodany gaz obojętny chroni również delikatną żywność, która mogłaby się odkształcić lub pęknąć podczas pakowania.



Zewnętrzny zestaw próżniowy

Umożliwia pakowanie w specjalne pojemniki Gastronorm. Zewnętrzna próżnia jest odpowiednia do zachowania objętości i świeżości delikatnych produktów spożywczych: sałatek, makaronów.... Jest również łatwy w transporcie i przechowywaniu, ponieważ jest dostępny w standardowych rozmiarach.



Pamięć programowania

Wszystkie modele mogą przechowywać do 10 różnych programów próżniowych. Można ustawić parametry pakowania, zapisać je i użyć do szybkiego pakowania w późniejszym terminie.

**BEZPIECZEŃSTWO,
ŚWIEŻOŚĆ I
SZYBKOŚĆ**

PROJEKT I KONSTRUKCJA

Możliwość pakowania dwóch worków jeden na drugim

Specjalna konstrukcja listwy zgrzewającej umożliwia zapakowanie dwóch worków jeden na drugim, uzyskując idealne pakowanie w obu workach. Rozwiązanie to skraca czas produkcji o 50%.

Komora próżniowa ze stali nierdzewnej AISI 304 i zaokrąglone krawędzie

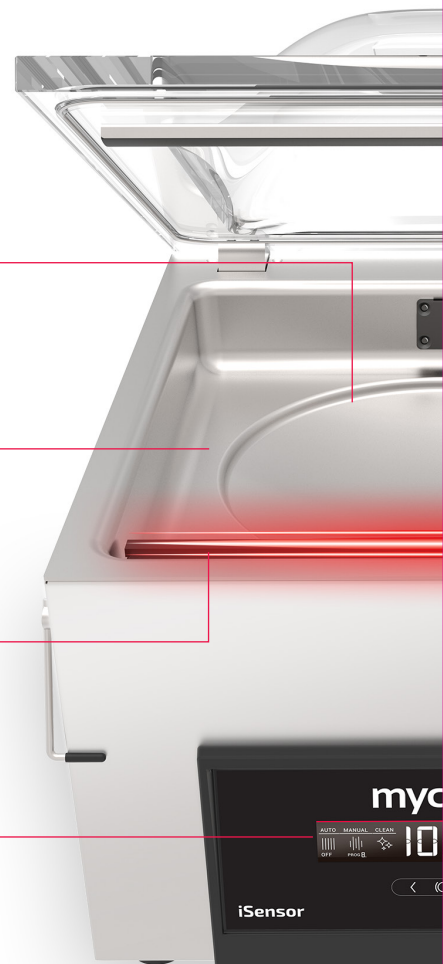
Wysokiej jakości i trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304 z zaokrąglonymi krawędziami komory ułatwiający czyszczenie.

Listwa uszczelniająca bez połączeń

Specjalna konstrukcja bezprzewodowej listwy zgrzewającej wraz z komorą próżniową wykonaną ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi krawędziami znacznie ułatwia i przyspiesza czyszczenie pakowarki.

Intuicyjny i przyjazny dla użytkownika wyświetlacz

Wyświetlacz LCD z trzema głównymi strefami i w pełni intuicyjną obsługą.





mychef®



Wysokowytrzymała, podwójnie tłumiona osłona z metakrylanu

Pokrywa z przezroczystego pleksiglasu o wysokiej wytrzymałości z trwałymi aluminiowymi zawiasami i podwójnym tłumieniem zapewnia wysoką wydajność i płynne otwieranie.

Niezależne listwy grzewące

Możliwość wyboru żądanej konfiguracji grzewania w zależności od produktu lub zastosowania dzięki niezależności listew grzewących. Maksymalizuje przestrzeń komory próżniowej i minimalizuje zużycie energii w każdym cyklu.

Podwójnie spawane listwy grzewające

Bardziej wytrzymała, wzmocniona stalą nierdzewną konstrukcja listwy grzewającej pozwala na podwójne uszczelnienie zgrzewanego worka w celu zwiększenia bezpieczeństwa żywności.

System uchylno-otwierany ułatwiający konserwację

Łatwy dostęp do wszystkich podzespołów umożliwia prawidłową konserwację, wydajne czyszczenie i wygodny proces wymiany oleju. Minimalizuje koszty i czas konserwacji.



mychef®



Intelligent Vacuum & Sealing

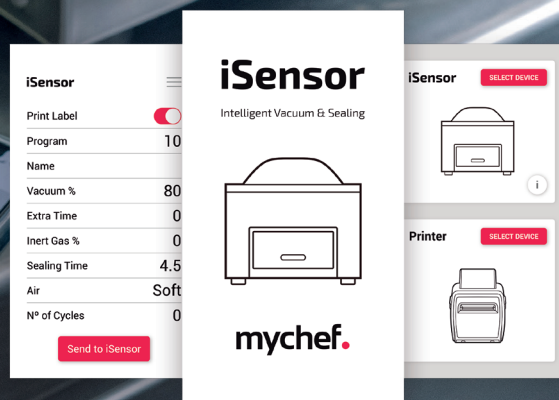
Intelligent Vacuum & Sealing

ZARZĄDZANIE PAKOWARKĄ Z TELEFONU KOMÓRKOWEGO I DRUKOWANIE ETYKIET

Bezpłatna aplikacja Mychef iSENSOR umożliwia połączenie telefonu komórkowego z pakowarką przez Bluetooth. Pozwala to na wygodną i zdalną obsługę urządzenia.

Ponadto dzięki drukarce (akcesorium opcjonalne) można generować etykiety samoprzylepne z odpowiednimi informacjami i dołączać je do worków próżniowych. Można udokumentować nazwę produktów, datę pakowania i datę ważności, temperaturę przechowywania, a nawet utworzyć kod kreskowy, aby mieć pełną dokumentację produkcji.

Lepsza organizacja i kontrola zapasów żywności w kuchni.



Dostępne dla systemów iOS i Android

mychef.[®] **EXPERIENCE**

Wypróbuj Mychef iSENSOR za darmo



**Zamów bezpłatny
pokaz**

1 Zamów pokaz

Poproś o bezpłatną wersję demonstracyjną, skanując powyższy kod QR. Skontaktujemy się z Tobą w celu ustalenia daty i godziny.

2 Pakowarka próżniowa

Będziesz mógł wypróbować pakowarkę iSENSOR i przetestować pakowanie, które zwykle wykonujesz w swojej firmie. Dostosujemy się do Ciebie.

3 Ty decydujesz!

Po doświadczeniu doskonałych wyników oferowanych przez Mychef iSENSOR, nadszedł czas, aby podjąć najmądrzejszą decyzję.



mychef.[®]

GREAT CHOICE!



mychef.pro



www.mychefpro.com



info@mychefpro.com



+34 800 654 341