FSS2KUG2

Pakowarka próżniowa komorowa iSENSOR S | wolnostojąca | listwa 410 + 410 + 580 mm | pompa BECKER 20 m3/h | 0,75 kW | 853x537x1032 mm | przyłącze gazu obojętnego | FSS2KUG2

Obróbka mechaniczna > Pakowarki próżniowe





Położenie listew zgrzewających



Długość listwy zgrzewającej
410 + 410 + 580 mm

Opis

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-kalibrujacy)

Pakowarki próżniowe iSensor posiadają automatyczna kalibracje próżni, dostosowująca 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 odpowiednia 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 tradycyjna technika

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 usuniecie 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 najwyższa jakość najbardziej delikatnych produktów świeżych takich jak: ryby, owoce morza, warzywa itp. Dodatkowo chroni delikatna 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, ze 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 pożądana i optymalna konfiguracje zgrzewania w zależności od produktu lub zastosowania. Pozwala to na maksymalizacje przestrzeni komory próżniowej i minimalizacje 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 czesci 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 próżnie 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 termiczna 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]	**853x537x1032**
Wymiary komory [mm]	**700x430x180**
Długość listwy zgrzewającej [mm]	**410 + 410 + 580**
Pompa próżniowa BECKER [m3/h]	**20**
Moc [kW]	**0,75**
Zasilanie [V]	**230**
Waga [kg]	**147**

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

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.