- svařovací lišta 315 mm

Komorová vakuová balička iSensor SMALL 6 - svařovací lišta 315 mm - svařovací lišta 315 mm



Naše cena bez DPH : 47.700 Kč
Naše cena s DPH : 57.717 Kč
Dostupnost: 3 týdny
Katalogové číslo: TTSB06E2
Svařovací lišta: 315 mm

Vakuová balička iSensor SMALL 6 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.

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.

Výrobce	Distform
Rozměry vnější	388x491x362 mm
Rozměry komory	328x385x162 mm
Připojení	230V
Svařovací lišta	315 mm
Olejové čerpadlo	BUSCH 6
Sací výkon	6 m?/hod

Popis variant:

Technické parametry vakuovačky iSensor SMALL 6:

- Svařovací lišta: 315 mm
- Sací výkon: 6 m?/hod (pumpa Busch)
- Rozměr stroje (zavřené horní víko): 388 x 491 x 362 mm
- Rozměr komory: 328 x 385 x 162 mm
- El. energie: 230 V / 50 Hz
- Příkon: 0,25 kW
- Hmotnost: 28 kg
- Vakuování inertním plynem: ano (za příplatek)



Konstrukční vlastnosti vakuovačky iSensor SMALL 6:

- Olejové čerpadlo vakuové pumpy Busch 6
- Možnost nepřetržitého provozu
- Plášť i komora jsou vyrobeny z nerezové oceli AISI 304

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

- Vakuová komora se zaoblenými rohy a odnímatelnými svařovacími lištami se snadno čistí
- Průhledné horní víko pro dokonalý přehled o průběhu vakuování
- Polyetylénová deska uvnitř vakouové 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**



Technologie iVac (Intelligent Vacuum) a funkce Vac+

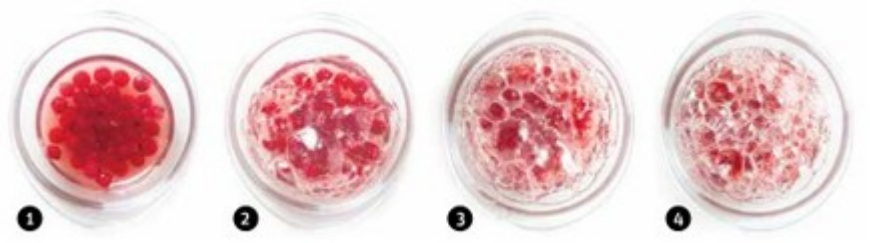
Nový systém vakuování iVac (řízený senzorem) umožňuje vakuové baličce iSensor zvolit vhodnou míru odsávání při balení jakýchkoliv potravin. Nový systém odsávání snižuje náklady na provoz, údžbu a opravy vaší vakuové baličky. Technologie iVac je vhodná zvláště pro vakuování tekutých, houbovitých či pórovitých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

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



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 SMALL 6

- 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