

mychef.®

iSENSOR

Inteligentna pakowarka próżniowa



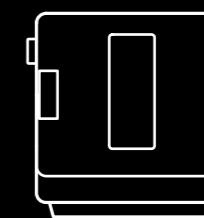
mychef.

Witamy Cię w świecie Mychef

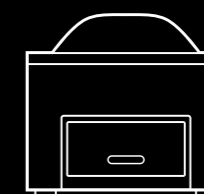
Projektujemy i produkujemy urządzenia dla branży restauracyjnej oraz hotelarsko-gastronomicznej.

Napędza nas pasja i ciągłe poszukiwanie doskonałości.

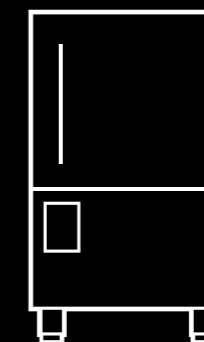
Nasze portfolio produktów znajduje zastosowanie w najbardziej wymagających kuchniach profesjonalnych i obejmuje:



PIECE



MASZYNY PAKUJĄCE



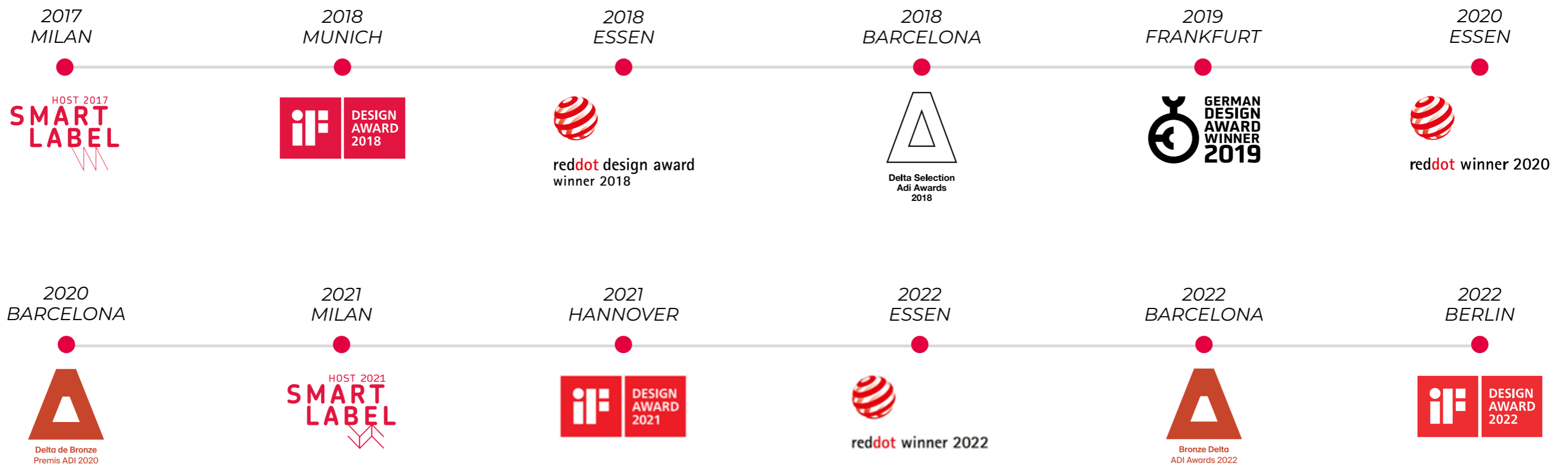
ZAMRAŻARKI SZOKOWE

Innowacja, jakość
i doskonałość
gotowania: nasze
zaangażowanie

mychef.

Wielokrotnie nagradzana gama produktów

Uznanie jakości i doskonałości produktów
Mychef znajduje odzwierciedlenie
w przyznanych na przestrzeni lat
prestżowych nagrodach o zasięgu
międzynarodowym.



1

**100%
Automatyczna**

Aby uzyskać optymalną próżnię i bezpieczne uszczelnienie, nie trzeba wprowadzać żadnych parametrów

2

**Zawsze doskonale
zapakowane i
zapieczętowane**

Dzięki patentom iVac i iSeal Twoje pakowanie próżniowe będzie zawsze idealne, bez konieczności nadzoru.

3

**Solidne i
trwałe**

Dzięki konstrukcji listew uszczelniających ze wzmocnieniami ze stali nierdzewnej, systemowi autokalibracji i samooczyszczania oleju.

Inteligentna maszyna pakująca

iSENSOR

Jedyna na rynku w 100%
automatyczna dzięki
połączeniu naszych
opatentowanych
technologii iVac + iSeal

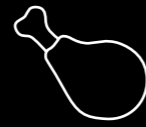


O opakowaniu produktu



Opakowania na świeżą żywność

Opóźnia namnażanie się bakterii w surowej żywności, zachowując jej smak i świeżość na dłużej w łatwy i higieniczny sposób



Opakowania na gotowaną żywność

Uprość i usprawnij obsługę dzięki lepszemu zarządzaniu magazynem. Mięso i ryby zachowują swój smak i konsystencję



Gotowanie próżniowe

W przypadku gotowania próżniowego gotowanie jest tak delikatne, że żywność zachowuje cały smak w środku, nie dochodzi do parowania, mięso staje się delikatne, a składniki odżywcze, aromaty i smak potrawy zostają zachowane.



Nowe smaki, aromaty i tekstury

Pakowanie próżniowe żywności pozwala nam na eksperymentowanie z nowymi technikami takimi jak: impregnacje, pianki, marynaty, barwiące lub aromatyzujące żywność, zmiękczające sosy itp.



Ochrona przed odmrożeniem

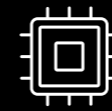
Unikaj możliwości poparzenia produktu, ponieważ nie ma bezpośredniego kontaktu zimna z żywnością. W ten sposób żywność zachowuje optymalne warunki przechowywania.



Magazyn, który ogranicza ilość odpadów

W prosty sposób uporządkuj swoje zapasy żywności według dat. Ponadto żywność pakowana próżniowo jest zawsze przechowywana w najlepszych warunkach, zabezpieczona przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi, co wydłuża żywotność produktu i ogranicza ilość odpadów

Większa rentowność Twojej firmy



Pakowanie próżniowe dla innych sektorów

Oprócz szerokiego zastosowania w restauracjach, pakowanie próżniowe sprawdza się także w branży elektronicznej, jubilerskiej i kosmetycznej.



Optymalizuj zakupy

Rób większe zakupy i przechowuj je próżniowo do późniejszego wykorzystania. Inteligentny sposób na zakupy i oszczędność czasu i pieniędzy.



Standaryzacja produkcji, która skraca czas pracy

Organizowanie pracy z wyprzedzeniem oznacza optymalizację rentowności. Upraszcza procesy i skraca czas pracy.



Precyzyjna kontrola kosztów

Zapewnia precyzyjną kontrolę kosztów poprzez umożliwienie dokładniejszego porcjowania racji żywnościowych, ograniczając ilość odpadów

mychef.

iVAC OPATENTOWANE

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



techniki kulinarne

- Nieograniczone pakowanie płynów
- Impregnacja owoców
- Przeźroczyste
- Marynowane z torebką/bez
- Odpowietrzany z workiem/bez
- Pasztet stasburski
- Oczyszczanie mięczaków z piasku
- Próżniowe pakowanie słoików



ZALETY

- Bezpieczeństwo w procesie próżniowym bez konieczności posiadania wcześniejszej wiedzy
- Zawiera program do płynów w trybie automatycznym
- Optymalizacja czasu w każdym opakowaniu
- Unikaj niepotrzebnego nadmiernego wysiłku i minimalizuj konserwację
- Zmniejsza utratę masy żywności w wyniku gotowania
- Większa higiena i bezpieczeństwo żywności
- Mniej emulsji wodnej w oleju pompy
- Mniejsza możliwość korozji w obwodzie próżniowym



WARTOŚĆ DODANA

100% automatyczne dzięki iSeal + iVac. Pakowarki innych marek posiadają automatyczne zasysanie, ale nie zgrzewanie, dlatego nie można powiedzieć, że są to maszyny pakujące w 100% automatycznie, gdyż konieczne jest wprowadzenie parametrów i ich regulacja, aby zapobiec spaleni worka.

W przypadku iSensor wszystkie zaawansowane funkcje są standardem.

Opatentowana technologia

iSEAL OPATENTOWANE

Inteligentne uszczelnienie, które automatycznie dostosowuje czas i temperaturę każdego cyklu.



ZALETY

- Reguluje parametry w zależności od worka, temperatury i częstotliwości pakowania
- Bezpieczne uszczelnianie bez konieczności modyfikacji parametrów
- zapobiega przegrzaniu się, wydłużając żywotność wszystkich jego elementów
- Worki nie palą się
- Minimalizuj straty i koszty
- Proste w obsłudze
- Możliwość zgrzewania worków aluminiowych bez dodatkowych kosztów



WARTOŚĆ DODANA

100% automatyczne dzięki iSeal + iVac. Jedyna na rynku inteligentna maszyna pakująca, w której nie ma konieczności wprowadzania parametrów ani nadzorowania procesu.

MCV (Multi Cycle Vacuum) OPATENTOWANE

Automatyczne powtarzanie cykli próżniowych bez nadzoru lub konieczności ręcznego opuszczania i podnoszenia pokrywy.



ZALETY

- Umożliwia infiltrację cieczy w ciało stałe
- Każdy cykl próżniowy bez uszczelnienia odpowiada 1,5 godzinom marynowania w normalnych warunkach. Dzięki patentowi MCV możemy to zrobić automatycznie i bez nadzoru



WARTOŚĆ DODANA

Oferuje do 9 pełnych, ciągłych cykli próżniowych, bez konieczności manipulowania maszyną pakującą.

Techniki kulinarne

- **Ogórki konserwowe**
Przyspieszamy proces i poprawiamy wynik.
Przykład: Anchois w occie.
- **Osmoza**
Płyn może zmienić właściwości żywności.
Przykład: Ananas z Malibu.
- **Impregnacja**
Zmienia się smak żywności, ale nie konsystencja. *Przykład: Mięso z alkoholem.*

Niezależne listwy zgrzewające

Wybierz żądaną konfigurację pakowania w zależności od produktu lub zastosowania dzięki niezależności listew zgrzewających. Maksymalizuje przestrzeń komory próżniowej i minimalizuje energię zużywaną w każdym cyklu.



ZALETY

- Umożliwia kontynuację pracy nawet w przypadku uszkodzenia jednej z listew zgrzewających
- Minimalizuje zużycie energii
- Maksymalizuj przestrzeń roboczą w pomieszczeniu
- Umożliwia pracę tylko z jedną listwą, przedłużając żywotność pozostałych, nieużywanych listew

Podwójnie spawane listwy zgrzewające

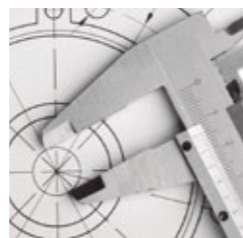
Nowa konstrukcja listwy zgrzewającej ze wzmocnieniami ze stali nierdzewnej sprawia, że jest ona bardziej wytrzymała i trwała. Umożliwia podwójny zgrzew, zapewniając optymalne bezpieczeństwo żywności.



ZALETY

- Wyższa jakość pakowania próżniowego i bezpieczeństwo
- Możliwość zgrzewania worków nawet jeśli są mokre w środku
- Możliwość pakowania worków jednego na drugim

Więcej funkcji iSensor



OPATENTOWANE

SCS (System samokalibracji)

Wysokość nad poziomem morza i warunki pogodowe zmieniają ciśnienie atmosferyczne, co wpływa na jakość opakowania. Z tego powodu iSensor automatycznie kalibruje się bez interwencji użytkownika, aby zawsze zagwarantować idealną próżnię.



Vacuum Standby

OPATENTOWANE

Funkcja ta pozwala na utrzymanie próżni wewnątrz komory przez czas nieokreślony. Umożliwia to tworzenie zestalonych pianek oraz inne zastosowania np. marynaty, skracając czas marynowania nawet o 90% w porównaniu do techniki tradycyjnej.



ExtraVacuum

Wydłuża czas próżni po osiągnięciu 100% próżni i wypycha powietrze z porowatej żywności. Bardzo ciekawym zastosowaniem są impregnacji, technika polegająca na zastąpieniu powietrza w porowatej żywności płynem.



Opakowania z gazem obojętnym

Pakuj każdy rodzaj żywności z pewnością bezpieczeństwa żywności i gwarantując jakość najdelikatniejszej świeżej żywności: ryb, skorupiaków, warzyw... Dodatek gazu obojętnego chroni również delikatną żywność, która mogłaby odkształcić się lub pęknąć podczas pakowania



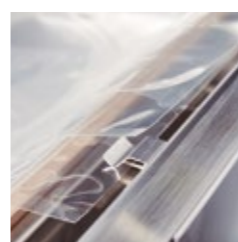
Soft Air

Progresywny wlot powietrza dla lepszego dostosowania worka próżniowego do pakowanego produktu. Idealny do produktów, które mogą odkształcić się lub pęknąć podczas pakowania. Zdobądź estetyczne opakowanie, które będzie można eksponować na półkach lub w gablotach na sprzedaż.



AutoClean Oil (Samoczyszczanie oleju)

Automatycznie eliminuje skroploną wodę powstającą podczas pakowania, przedłużając żywotność oleju i trwałość pompy. Maszyna pakująca automatycznie powiadamia Cię o idealnym momencie na przeprowadzenie samoczyszczenia oleju.



Jednoczesne pakowanie worków jeden na drugim

Specjalna konstrukcja listwy zgrzewającej umożliwia pakowanie dwóch nakładających się worków, co pozwala uzyskać idealne opakowanie w obu. Rozwiązanie skracające czas produkcji o 50%.



Wytrzymała, podwójnie amortyzowana pokrywa z metakrylanu

Przezroczysta pokrywa metakrylanowa o wysokiej wytrzymałości z bardzo wytrzymałymi zawiasami aluminiowymi i podwójną amortyzacją.



mychef.

Listwa zgrzewająca bez połączeń

Specjalna konstrukcja bezprzewodowej listwy zgrzewającej wraz z komorą próżniową wykonaną ze stali nierdzewnej o zaokrąglonych krawędziach sprawia, że czyszczenie maszyny pakującej jest znacznie łatwiejsze i szybsze.



Komora próżniowa ze stali nierdzewnej AISI 304 z zaokrąglonymi krawędziami

Konstrukcja z wysokiej jakości, trwałej stali nierdzewnej AISI 304 z komorą o zaokrąglonych krawędziach dla znacznie łatwiejszego czyszczenia.



Uchylny system otwierania ułatwiający konserwację

Umożliwia łatwy dostęp do wszystkich części w celu konserwacji, skuteczne czyszczenie podzespołów i wygodny proces wymiany oleju. Zmniejsz koszty i czas konserwacji.

Zarządzaj maszyną pakującą za pomocą telefonu komórkowego i drukuj etykiety

Kontrolowanie nigdy nie było tak łatwe

Podłącz swój telefon komórkowy do maszyny pakującej iSensor przez Bluetooth i nawiguj lub edytuj parametry pakowania w zależności od rodzaju żywności lub techniki kulinarnej za pomocą 10 programów pakowania z inteligentnymi funkcjami iVac i iSeal.

Wyślij program do maszyny pakującej, aby pakowała to automatycznie lub zapisz go na inny czas

Wydrukuj etykiety i przyklej je do worków próżniowych. Zapisuje wszystkie istotne informacje, nazwę preparatu, opakowanie i datę ważności, temperaturę przechowywania i kod kreskowy



ZALETY

- Lepsza organizacja
- Kontrola zapasów pakowanej żywności
- Oszczędność czasu w zarządzaniu programami do pakowania

mychef.[®]

GREAT CHOICE!