



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

Nowoczesne urządzenia do... oszczędzania

Pakowanie próżniowe w sklepie:

- Umożliwia hermetyczne pakowanie na życzenie klienta. Klienci docenią taką usługę – nawet, jeśli będzie dodatkowo płatna. Mając możliwość dłuższego przechowywania żywności, będą kupować więcej!
- Pozwala przygotować własne produkty na półkę samoobsługową
- Umożliwia bezpieczne, higieniczne i estetyczne przechowywanie wędlin – wędliny używane w danym dniu można na koniec dnia zapakować

Pakowanie próżniowe w restauracji:

- Pozwala zaoszczędzić na kosztach surowca aż do 75%
- Oszczędza na kosztach pracy – pozwala racjonalnie wykorzystać czas pracowników
- Wydłuża okres przydatności do spożycia
- Pozwala nielicznemu personelowi obsłużyć duże grupy gości

**Czy można wydłużyć okres przydatności do spożycia nawet 6-krotnie?
Czy można przygotować partię estetycznie zapakowanych produktów?
Czy można w higieniczny sposób zapakować wędliny niesprzedane w sklepie w ciągu dnia, aby zachowały świeży, estetyczny wygląd i smak?
Czy klient wróci do sklepu po większe zakupy, jeśli wie, że kupione produkty długo pozostaną świeże? Czy jeden kucharz może sam obsłużyć 40-osobową wycieczkę, która niespodziewanie odwiedzi restaurację?**

Odpowiedzi na wszystkie pytania są twierdzące, jeśli zastosujesz technikę pakowania próżniowego! Pakowanie próżniowe to najbardziej wydajna technika oszczędzania w sklepach, restauracjach i firmach cateringowych.

Bez ubytków wagowych

Pakowanie próżniowe eliminuje ubytki wagowe w produktach, które były przechowywane w komorze mroźniczej. Produkty nie tracą na wadze w wyniku odparowania zawartych w nich płynów. Natomiast bez pakowania próżniowego np. surowe, krwiste mięso może stracić nawet 25% swojej masy. Jeżeli przed umieszczeniem w chłodni produkt zostanie zapakowany próżniowo, jego waga – nawet po poddaniu go regeneracji – nadal będzie taka jak poprzednio, a ponadto zgodna z informacją o gramaturze zamieszczoną w menu. Możesz oszczędzać, pakując surowiec lub gotowe potrawy.

Nawet 75% oszczędności na sezonowych produktach

Świeża papryka latem kosztuje 3 zł/kg, zimą nawet 12 zł/kg. Wystarczy zapakować próżniowo świeżą paprykę latem, przechować ją i wykorzystać

w sezonie zimowym, gdy jej cena rośnie nawet 4-krotnie. To ogromna oszczędność, a przecież podobnych produktów jest więcej!

Doskonały smak na długo

Produkty zapakowane próżniowo (np. gotowe dania) zachowują walory smakowe i wizualne oraz wartości odżywcze. Nawet po kilku dniach przechowywania w komorze chłodniczej nadal wyglądają, smakują i pachną tak samo jak w chwili przygotowania.

Inoxi 427N



Nawet 6-krotnie dłuższa trwałość

Pakowanie próżniowe nawet 6-krotnie wydłuża okres przydatności do spożycia. Potrawa, która została przygotowana, ale cieszyła się mniejszą popularnością, może być bez obaw podana następnego dnia. Jej próżniowe zapakowanie eliminuje ryzyko ingerencji czynników zewnętrznych i rozwoju drobnoustrojów.



Zabezpieczenie produktów

Niesprzedane w ciągu dnia wędliny można zapakować próżniowo na noc, a będą wciąż wyglądały świeżo i atrakcyjnie.

Konfekcjonowanie i paczkowanie produktów

Produkty, które przychodzą luzem lub w większych blokach (takie jak np. wędliny lub ser) możesz pakować próżniowo w gotowe paczki, idealne do sprzedawania z lady lub z półki. Sprzedasz więcej i rozładujesz kolejki w dziale wędlin lub sera.

Pakowarki próżniowe Inoxxi

Pakowarki próżniowe Inoxxi – zarówno stołowe jak i wolnostojące – oferują najnowsze rozwiązania technologiczne w przystępnej cenie. Zaprojektowano je z myślą o wydajności i sprostaniu rygorystycznym wymaganiom z zakresu bezpieczeństwa i higieny. Korpus i komorę maszyny w całości wykonano ze stali nierdzewnej. Pokrywa urządzenia wykonana jest z poliwęglanu.

Pakowarki próżniowe Inoxxi są łatwe w obsłudze i konserwacji. Wystarczy określić parametry pakowania, umieścić woreczek z produktem w komorze i zamknąć pokrywę. Po zakończeniu procesu pakowania pokrywa otworzy się automatycznie.

Niezawodne pompy próżniowe Busch

Wszystkie pakowarki Inoxxi wyposażone są w niezawodne pompy próżniowe Busch, montowane w najlepszych urządzeniach na rynku.

Łatwa obsługa

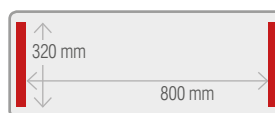
Obsługa pakowarek Inoxxi jest intuicyjna i prosta. Wszystkie niezbędne informacje o pracy urządzenia wyświetlane są na ciekłokrystalicznym panelu LCD. Wszystkie oferowane przez nas pakowarki są wyposażone w „wypełniacze” komory, które pozwalają na zdecydowane skrócenie czasu pakowania niewielkich produktów (np. plasterkowanych wędlin lub serów).



Inoxxi 832N



Inoxxi 1642N



Inoxxi 2180N

Pakowarki stołowe

Model	Inoxxi 427N	Inoxxi 827N	Inoxxi 832N	Inoxxi 1642N	Inoxxi 2180N
Wydajność pompy	4 m ³ /h	8 m ³ /h	8 m ³ /h	16 m ³ /h	21
Listwa zgrzewająca	Pojedyncza				Podwójna
Długość listwy	280 mm	280 mm	320 mm	440 mm	320
Liczba spoin	1	1	2	2	2
Wymiary komory [mm] (wys. x szer. głęb.)	280 x 310 x 110	280 x 310 x 110	320 x 330 x 160	420 x 370 x 180	800 x 320 x 95
Wymiary urządzenia [mm]	365 x 500 x 340	365 x 500 x 340	425 x 525 x 410	525 x 555 x 460	985 x 320 x 430
Moc	400 W	500 W	700 W	700 W	1300 W
Napięcie zasilające	230 V/ 50Hz/ 1-f.				
Wyposażenie zestawu	2 wypełniacze komory				

Na diagramach pokazano kształt i wymiary komory oraz położenie listew zgrzewających (widok z góry). H – głębokość



Inoxxi 827N



Inoxxi 832N



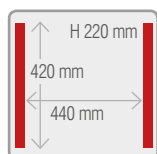
Inoxxi 827N



Inoxxi 832N

Pakowarki wolnostojące

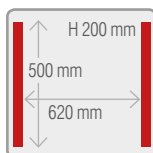
Model	Inoxxi 2142N	Inoxxi 4052N	Inoxxi 4062N	Inoxxi 6382N
Wydajność pompy	21 m ³ /h	40 m ³ /h		63 m ³ /h
Listwa zgrzewająca	Podwójna		Pojedyncza lub podwójna	Podwójna
Długość listwy	420 mm	520 mm	620 mm lub 520 mm	820 mm (maks.)
Liczba spoin	2			
Wymiary komory [mm] (wys. x szer. głęb.)	440 x 420 x 220	500 x 520 x 220	600 x 500 x 200	800 x 500 x 200
Wymiary urządzenia [mm]	665 x 640 x 1020	730 x 715 x 1020	720 x 770 x 1170	920 x 985 x 1170
Moc	1300 W		3300 W	
Napięcie zasilające	400 V/ 50 Hz/ 3-f.			
Wposażenie zestawu	2 wypelniacze komory			



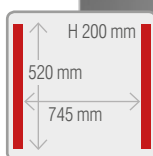
Inoxxi 2142N



Inoxxi 4052N



Inoxxi 4062N



Inoxxi 6382N



Dłuższe przechowywanie = większe zakupy

Usługowe pakowanie próżniowe na życzenie klienta to nowa usługa, która przyciąga klientów, ponieważ mogą kupić więcej lub na zapas. Produkty zapakowane próżniowo można przechowywać dłużej, ponieważ znacznie dłużej zachowują swoje właściwości i wartość odżywczą.



Jeden pracownik może obsłużyć więcej osób

Nawet 40-osobowa wycieczka odwiedzająca niespodziewanie restaurację może zostać obsłużona przez jednego kucharza pracującego na wcześniej przygotowanych i zapakowanych próżniowo porcjach. Wystarczy poddać je regeneracji w piecu konwekcyjno-parowym.

Która porcja została przed podaniem zapakowana próżniowo? Różnicę poznasz tylko po niższych kosztach i szybszej obsłudze!



Pakowanie w środowisku gazu obojętnego

Opcja ta jest stosowana do pakowania łatwo psujących się oraz delikatnych produktów. Zastąpienie powietrza specjalnymi mieszankami gazów może przedłużyć okres przydatności produktu do spożycia. Pozwala także zachować naturalny wygląd produktów (opakowanie poduszkowe).

Warto zapamiętać:

W pakowarkach próżniowych Inoxxi można pakować próżniowo zróżnicowane produkty – w tym suche, wilgotne i płynne (takie jak np. sosy i zupy). Można też zdefiniować oddzielny program dla każdego pakowanego produktu.



Praktyczne opcje dodatkowe

Wszystkie pakowarki, począwszy od modelu Inoxxi 832, mogą zostać wyposażone w:

1. Możliwość zaprogramowania 10 programów pakowania
 2. Funkcję „sensor control”, która pozwala zminimalizować czas pakowania produktów poprzez automatyczne kontrolowanie osiągniętej próżni i lepiej pakować produkty płynne (pakowanie jest kończone w momencie, gdy zostanie wykryty moment wrzenia).
 3. Funkcję „soft air” przydatną do pakowania delikatnych produktów (np. miękkich serów). Łagodne wpuszczanie powietrza do komory powoduje, że pakowany produkt nie jest zgniatany.
 4. Możliwość podłączenia dowolnych mieszanek gazowych.
- Ponadto, wybrane modele pakowarek oferują możliwość ustawienia listw zgrzewających w zależności od potrzeb klienta.

Opcja	Opis	Dostępna w modelach
Zwiększona objętość	Powiększenie głębokości pakowarki	Inoxxi 427N, 827N
Zawór gazu	Możliwość dogazowywania produktów	Inoxxi 832N, 1642N, 2180N
Programator	Możliwość ustawienia 10 programów pakowania	Inoxxi 832N, 1642N, 2180N
Sensor	Czujniki do kontroli sensorycznej	Inoxxi 832N, 1642N, 2180N
Soft-air	Funkcja łagodnego wpływu powietrza	Inoxxi 832N, 1642N, 2180N
Pełen pakiet	Programator + Sensor + Soft-air	Inoxxi 832N, 1642N, 2180N
Pompa 16m ³	Dwukrotne zwiększenie wydajności pompy do 16 m ³	Inoxxi 832N
Pompa 21m ³	Powiększenie wydajności pompy do 21 m ³	Inoxxi 1642N
Listwa	Wyposażenie pakowarki w dodatkową listwę zgrzewającą	Inoxxi 1642N



NOWOCZESNE ROZWIĄZANIA DO OBRÓBKİ ŻYWNÓŚCI DLA PROFESJONALISTÓW



Inoxxi to profesjonalna obróbka żywności dostosowana do tempa życia i wysokich wymagań jakościowych konsumentów XXI w. To nowoczesne rozwiązania dla gastronomii, handlu i przemysłu spożywczego, które pozwalają profesjonalistom pracować szybko, wydajnie i na wysokim poziomie.

www.inoxxi.eu, www.inoxxi.pl

UNISCALE

Dystrybucja w Polsce: Uniscale Sp. z o.o.
ul. Opłotek 29, 01-940 Warszawa
tel. (0 22) 569 52 50, faks (0 22) 569 52 51
www.uniscale.pl