



śmiga w kuchni



Która porcja została przed podaniem zapakowana próżniowo? Różnicę widać tylko w kosztach!



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

Nowoczesne urządzenia do... oszczędzania

Czy jeden kucharz może sam obsłużyć 40-osobową wycieczkę, która niespodziewanie odwiedzi Twoją restaurację? Czy można przez cały tydzień serwować świeże zioła lub owoce morza, mając dostawy raz w tygodniu? Czy można wydłużyć okres przydatności do spożycia nawet 6-krotnie? Czy można zaoszczędzić 75% kosztów wydanych na zakup sezonowych produktów?

Tak, to możliwe, jeśli zastosujesz technikę pakowania próżniowego! Pakowanie próżniowe to najbardziej wydajna technika oszczędzania w 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.

Tylko pakowanie próżniowe:

- **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 i klientów**
- **Daje Ci niesamowite możliwości, jakie ogranicza tylko Twoja wyobraźnia**



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.



Higiena i bezpieczeństwo – większe niż kiedykolwiek udało Ci się osiągnąć!

Zastosowanie pakowania próżniowego w gastronomii czyni przygotowanie potraw procesem bezpieczniejszym niż kiedykolwiek. Pakowanie próżniowe tworzy dla drobnoustrojów barierę nie do przebicia, a zastosowanie się do zaleceń technologicznych i przestrzeganie procedur higienicznych sprawi, że zarówno proces przygotowania jak i same potrawy będą maksymalnie bezpieczne. Pakowanie próżniowe pomaga przestrzegać najsurowsze europejskie normy w zakresie przygotowania i obróbki potraw.

Pakowarki ekonomiczne

- pakowarki stołowe o wydajności do 16 m³/h
- obudowa i komora wykonane z wysokojakościowej stali nierdzewnej
- przezroczysta, wypukła pokrywa komory z poliwęglanu
- z pojedynczą listwą zgrzewającą dającą spoinę o długości 270-420 mm

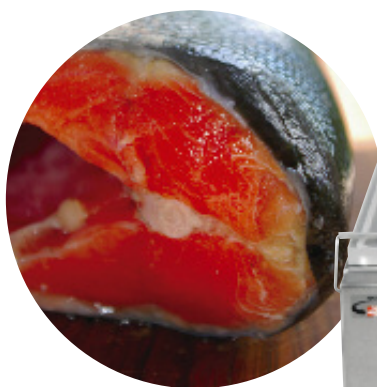


Pakowarki gastronomiczne



- pakowarki stołowe lub wolnostojące o wydajności do 21 m³/h
- w całości wykonane z wysokojakościowej stali nierdzewnej
- 9 programów, funkcje sterowania czasem, funkcja mniejszej próżni i łagodnej dekompresji

- podwójny zgrzew (zapewniający zwiększoną szczelność)
- z pojedynczą listwą zgrzewającą 2 spoiny o dł. 330-440 mm
- dostępne modele z funkcją pakowania w gazie



Pakowarki profesjonalne

- pakowarki stołowe lub wolnostojące o wydajności do 40 m³/h
- wykonane w całości z wysokojakościowej stali nierdzewnej
- wyposażone w funkcje łagodnej dekompresji, kontrolowanej próżni, system podwójnego zgrzewu
- z pojedynczą lub podwójną listwą zgrzewającą (2 pojedyncze lub 2 podwójne spoiny o dł. 320-430 mm)
- dostępny model do pakowania ryb
- dostępne modele z funkcją pakowania w gazie



Wszystkie modele posiadają certyfikat Unii Europejskiej CE i są dopuszczone do użytku w Polsce. Pakowarki Inoxxi wyposażono w wysokiej jakości pompy Busch.

Niższe koszty pracy
Kuchnia, w której system pracy opiera się nie tylko na produkcji i porcjowaniu, ale także na przechowywaniu porcji zapakowanych próżniowo, może obsłużyć porównywalną liczbę klientów przy zachowaniu niższych kosztów niż kuchnia pracująca tradycyjnie.



Jeden pracownik może obsłużyć więcej osób
Nawet 40-osobowa wycieczka odwiedzająca niespodziewanie restaurację może zostać obsłużona przez jednego kucharza pracującego na wcześniej przygotowanych porcjach. Wystarczy poddać je regeneracji w piecu konwekcyjno-parowym.

Obsługuj szybciej
dzięki pakowarkom Inoxxi



Łatwe pakowanie – jak to działa?

Produkty spożywcze lub inne należy umieścić w torebce próżniowej i włożyć do komory podciśnieniowej. Po zamknięciu pokrywy pompa próżniowa odsysa powietrze z komory. Po osiągnięciu pożądanego poziomu podciśnienia, otwarta część torebki znajdująca się pomiędzy listwą uszczelniającą i listwą zgrzewającą zostaje ściśnięta i spojona termicznie. Komora podciśnieniowa ponownie napełnia się powietrzem, a pokrywa maszyny otwiera się automatycznie. Zapakowany produkt można teraz wyjąć z komory próżniowej.



Catering. W tej dziedzinie inwestycja w zakup pakowarki Inoxxi zwraca się najszybciej!

Dowiedz się więcej: funkcje i opcje dodatkowe

Kiedy stosuje się pakowanie w środowisku gazu obojętnego?

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

Pakowarki gastronomiczne i profesjonalne mogą być wyposażone opcjonalnie w funkcję powolnego usuwania powietrza i tryb wielu cykli. Do czego te opcje są potrzebne?

Funkcja powolnego usuwania powietrza przeznaczona jest np. do pakowania produktów delikatnych lub produktów

posiadających ostre występy (np. mięsa z kością). Powietrze z komory podciśnieniowej jest wówczas wypompowywane wolniej, co daje torebce czas na dostosowanie się do kształtu produktu. Tryb wielu cykli zapewnia bardziej skuteczne usunięcie tlenu z opakowania. Maszyna wypompowuje powietrze z komory próżniowej i napełnia ją gazem kilka razy z rzędu. Gaz pozbawiony tlenu wypłukuje pozostałości powietrza z komory próżniowej, co powoduje pozostanie mniejszej ilości tlenu w opakowaniu.

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.

Podstawowe parametry pakowarek próżniowych Inoxxi

	Model pakowarki	Rodzaj	Wydajność pompy	Listwa zgrzewająca	Wymiary komory (dł. x szer. x głęb.)
Seria ekonomiczna	Inoxxi 427	stołowa	4 m ³ /h	pojedyncza listwa zgrzewająca dł. spoiny 270 mm	365 x 280 x 95 mm
	Inoxxi 827	stołowa	8 m ³ /h	pojedyncza listwa zgrzewająca dł. spoiny 270 mm	365 x 280 x 130 mm
	Inoxxi 1642	stołowa, duża	16 m ³ /h	pojedyncza listwa zgrzewająca dł. spoiny 420 mm	420 x 460 x 170 mm
Seria gastronomiczna	Inoxxi 1633	stołowa	16 m ³ /h	pojedyncza listwa zgrzewająca 2 spoiny 330 mm	385 x 360 x 140 mm
	Inoxxi 1633 GAS (z funkcją pakowania w gazie)	stołowa	16 m ³ /h	pojedyncza listwa zgrzewająca 2 spoiny 330 mm	385 x 360 x 140 mm
	Inoxxi 2144	stołowa	21 m ³ /h	pojedyncza listwa zgrzewająca 2 spoiny 440 mm	555 x 460 x 170 mm
	Inoxxi 2144 GAS (z funkcją pakowania w gazie)	stołowa	21 m ³ /h	pojedyncza listwa zgrzewająca 2 spoiny 440 mm	555 x 460 x 170 mm
	Inoxxi 2144 P	wolnostojąca	21 m ³ /h	pojedyncza listwa zgrzewająca 2 spoiny 440 mm	555 x 460 x 170 mm
	Inoxxi 2144 P GAS (z funkcją pakowania w gazie)	wolnostojąca	21 m ³ /h	pojedyncza listwa zgrzewająca 2 spoiny 440 mm	555 x 460 x 170 mm
Seria profesjonalna	Inoxxi 2142	stołowa	21 m ³ /h	pojedyncza listwa zgrzewająca 2 spoiny 430 mm	420 x 460 x 170 mm
	Inoxxi 2142 GAS (z funkcją pakowania w gazie)	stołowa	21 m ³ /h	pojedyncza listwa zgrzewająca 2 spoiny 430 mm	420 x 460 x 170 mm
	Inoxxi 2180 pakowarka do ryb	stołowa	21 m ³ /h	dwie listwy zgrzewające długość spoin 2 x 320 mm	320 x 800 x 100 mm
	Inoxxi 2180 GAS pakowarka do ryb (z funkcją pakowania w gazie)	stołowa	21 m ³ /h	dwie listwy zgrzewające długość spoin 2 x 320 mm	320 x 800 x 100 mm
	Inoxxi 4042	wolnostojąca	40 m ³ /h	dwie listwy zgrzewające długość spoin 2 x 420 mm	420 x 460 x 170 mm
	Inoxxi 4042 GAS (z funkcją pakowania w gazie)	wolnostojąca	40 m ³ /h	dwie listwy zgrzewające długość spoin 2 x 420 mm	420 x 460 x 170 mm

NOWOCZESNE ROZWIĄZANIA DO OBRÓBKŻYWNOCİ 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. Oplótek 29, 01-940 Warszawa, tel. (0 22) 569 52 50, faks (0 22) 569 52 51, www.uniscale.pl