



MXLINE

Vacuum technology



Με λίγα λόγια

Ένα μηχάνημα που φέρνει την αλλαγή στην διαδικασία του μαριναρίσματος και δίνει νόημα στην λειτουργία της ώσμωσης και του infusion. Σε πολύ λίγο χρόνο έχουμε 100% αποτελέσματα όσο αφορά τα αρώματα που θέλουμε να δώσουμε στο προϊόν μας. **Με το σύγχρονο λογισμικό και την touch οθόνη οι επιλογές είναι πολλές.** Το φιλικό περιβάλλον και η ευκολία προς τον χρήστη, θα κάνει τις συνταγές ακόμη πιο γρήγορες στην εκτέλεση τους.

ΩΣΜΩΣΗ: ΥΓΡΟ ΣΕ ΣΤΕΡΕΟ

INFUSION: ΣΤΕΡΕΟ ΣΕ ΥΓΡΟ

Πως λειτουργεί

Με την απελευθέρωση της πίεσης αλλάζει το κυτταρικό επίπεδο στο προϊόν. Υπό πλήρες κενό το σημείο βρασμού είναι περίπου στους 7° αντί για 100° σε κανονικές συνθήκες. Αυτό επιτυγχάνεται από το μηχάνημα σε άριστα επίπεδα.

Στο σημείο αυτό λοιπόν γίνεται όλη η μαγεία καθώς έχουμε την δυνατότητα μέσα από το λογισμικό μας να κρατήσουμε αυτήν την πίεση μέχρι και για 11½ λεπτά. Σε συνδυασμό με πόσες φορές θα χρειαστεί να βγάλουμε τέλειο το προϊόν μας η διαδικασία αυτή μπορεί να επαναληφθεί για όσους κύκλους θέλουμε.



Πλεονεκτήματα

01

Οι 3-5 μέρες στο ψυγείο είναι παρελθόν καθώς **μπορούμε μέσα σε λίγα λεπτά να πάρουμε όλες τις απαραίτητες γεύσεις και τα αρώματα** που θα εισχωρήσουν στο προϊόν μας. Οι γεύσεις από την εκβολή φυσικών προϊόντων δίνουν την μέγιστη εμπειρία απόλαυσης ενός κοκτέιλ.

02

Δεν πετάμε τίποτα καθώς η αποθήκευση των προϊόντων που χρησιμοποιήσαμε είναι δυνατή με την διαδικασία vacuum.

03

Εξοικονόμηση χρόνου ακόμη και στην προετοιμασία καθώς η χωρητικότητα στο γαστρονόμ είναι σχεδόν 4 λίτρα. Αφου ετοιμαστεί το ρούμι μας η αποθήκευση πάλι γίνεται με την διαδικασία του vacuum.

04

Αποθήκευση συνταγών σε μονάδα USB. Με αυτόν τον τρόπο ο κάθε chef ή barman έχει την δυνατότητα να κρατάει μαζί του τις δικές του συνταγές.



Γιατί να το επιλέξω

Η καινοτομία στις μέρες μας είναι αυτό που ξεχωρίζει πλέον κάθε επιχείρηση. Οτιδήποτε σκεφτεί, φανταστεί και θέλει να δημιουργήσει ο χρήστης μπορεί να το πετύχει μέσα από την σειρά MX της Ιταλικής εταιρίας MINIPACK. Οι ιδέες είναι πολλές η φαντασία μεγάλη και το μηχάνημα ένα MX2-MX4.



Scan me



Κάτι παραπάνω από μόνο ένα vacuum

Με τη **σειρά MX** το μηχάνημα θαλάμου κενού σας δεν θα είναι πλέον απλώς ένα μηχάνημα συντήρησης τροφίμων, αλλά χάρη στο καινοτόμο και διαισθητικό λογισμικό μπορείτε να δημιουργήσετε αφεψήματα ή μαρινάδες σε σύντομο χρονικό διάστημα, κρύα και ελέγχοντας όλη τη διαδικασία. Χάρη στον αισθητήρα υγρού μπορείτε να αποφύγετε ενοχλητικές διαρροές προϊόντος από τη σακούλα.



Βασικά χαρακτηριστικά

- Οθόνη αφής LCD 5" υψηλής αντοχής
- Μνήμη micro SD 8GB
- Θύρα USB
- Θύρα αισθητήρα θερμοκρασίας
- Αφαιρούμενη στεγανωτική ράβδος
- Wi-Fi & Bluetooth
- True Vac αισθητήρας
- Έξυπνος αισθητήρας υγρού H₂O
- Πρόγραμμα καθαρισμού λαδιών



Λογισμικό

- Οι συνταγές μου
- 24 προγραμματιζόμενες συνταγές
- Συντήρηση τροφίμων χωρισμένη σε 7 κατηγορίες
- 7 επίπεδα μαρινarίσματος
- 3 επίπεδα έγχυσης
- 6 επίπεδα κατηγορίας για συσκευασία τροφίμων υπό κενό
- Δημιουργία αντιγράφων ασφαλείας με USB
- Έξυπνο εικονίδιο
- Διατίθεται σε διάφορες γλώσσες



Προδιαγραφές

Μοντέλο	MX2	MX3	MX4
Κωδικός	103.0009		103.0011
Ηλεκτρικές τάσεις	220-50/60Hz		
Χρώματα	μπλε	-	inox
Μπάρα συγκόλλησης	Μπροστινή	Μπροστινή + πλευρική	2 πλευρικές
Μήκος συγκόλλησης	260mm	310mm/360mm	450mm
Λίτρα	7L	15L	24L
Διαστάσεις καλύμματος <i>ανοιχτό</i>	322x473x513mm	420x192x693mm	544x658x762mm
Διαστάσεις καλύμματος <i>κλειστό</i>	322x473x242,5mm	420x192x384mm	544x658x509mm
Διαστάσεις θαλάμου	270x149x179,5mm	329x386x120mm	466x456x212mm
ΑΝΤΛΙΑ ΚΕΝΟΥ	4m ³	8m ³	16m ³
Μέγιστη απορροφούμενη ισχύς	0,4 A	0,8 A	1 μετωπική ράβδο στεγ/σης 1 διπλή ράβδος σφράγισης
Καθαρό βάρος	24Kg	32Kg	75Kg

Διανέμονται από:

- ICS Καραφύλλης Α.Ε.
- Ο σχεδιασμός και οι προδιαγραφές μπορούν να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

www.icsfm.gr