VÁKUOVÉ BALIACE STROJE

V ponuke sú malé modely s externým saním vhodné do menších prevádzok alebo komorové modely s rôznou veľkosťou a výkonom vákuovej pumpy. Vákuová balička najskôr odsaje vzduch z komory resp. z vrecka a potom vrecko zavarí. Čas odsávania a čas zvárania vrecka sa nastavuje na digitálnom displeji. Komorové modely s deviatimi programami ponúkajú nové funkcie ako jemné vákuovanie, krokové vákuovanie a marinovanie mäsa a rýb. Pri modeloch s externým saním sa používajú embosované vrecká. Pri komorových modeloch sa používajú hladké vrecká.

ECO SMALL

Modely s externým saním

označenie	zvarovacia lišta (mm)	balenie tekutín	výkon pumpy	manometer
ECO SMALL	350	Nie	20 l/min	áno
ECO ELIX	400	Nie	20 l/min	áno
ECO MEDIUM	500	Nie	40 l/min	áno

ECO PROFIT

Modely s externým saním a automatickým otváraním

označenie	zvarovacia lišta (mm)	balenie tekutín	výkon pumpy	manometer
ECO PETIT	400	Nie	40 l/min	áno
ECO PROFIT	450	Nie	40 l/min	áno
ECO STAR	450	Nie	8 m^3/h olej. pumpa	áno
ECO PLUS	500	Nie	8 m^3/h olej. pumpa	áno

ECO TYPE

Komorové modely s jedným programom

označenie	zvarovacia lišta (mm)	rozmery komory (mm)	výkon olejovej pumpy	manometer
ECO TYPE	250	260 x 300 x 120	8 m^3/h	nie
ECO MIX	300	310 x 350 x 120	8 m^3/h	nie
ECO FLEX	350	360 x 400 x 190	10 m^3/h	nie
ECO PACK	400	410 x 450 x 220	16 m^3/h	nie
ECO TOP	450	460 x 500 x 220	16 m^3/h	nie

Komorové modely s deviatimi programami

označenie	zvarovacia lišta (mm)	rozmery komory (mm)	výkon olejovej pumpy	manometer
ECO 25 DIGIT	250	260 x 300 x 160	8 m^3/h	áno
ECO 30 DIGIT	300	310 x 350 x 190	10 m^3/h	áno
ECO 35 DIGIT	350	360 x 400 x 190	10 m^3/h	áno
ECO 40 DIGIT	400	410 x 450 x 220	20 m^3/h	áno
ECO 45 DIGIT	450	460 x 500 x 220	20 m^3/h	áno
ECO 45 DUO DIGIT	2 x 450	500 x 460 x 220	20 m^3/h	áno
ECO 50 SUPER	500	520 x 520 x 220	20 m^3/h	áno

ECO FLEX

ECO 35

Všetky modely majú napätie 230 V.
Vonkajšie rozmery a príkony jednotlivých modelov nájdete na našej web stránke: www.forgastro.sk

SOUS - VIDE VARIČE

WATER CHEF S

Zariadenia určené na nízkoteplotnú prípravu pokrmov vo vodnom kúpeli. Potraviny sú vákuovo zabalené vo varných vreckách. Takto pripravené potraviny sa vyznačujú jemnosťou a šťavnatosťou pri zachovaní svojho objemu a väčšiny vitamínov a minerálov. Modely sú vybavené digitálnym ovládaním s možnosťou nastavenia teploty v rozsahu 45 °C až 100 °C s presnosťou na desatiny. Všetky modely majú vo vani držiaky vreciek a výpustný ventil na vypustenie vody.

- Digitálne ovládanie s časovačom
- Nerezové veko

WATER CHEF L

WATER CHEF S - objem nádoby 9 l
WATER CHEF L - objem nádoby 25 l
WATER CHEF XL - objem nádoby 50 l

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
WATER CHEF S	230	400	345 x 285 x 270	6,5
WATER CHEF L	230	1000	350 x 550 x 320	12
WATER CHEF XL	230	2000	670 x 550 x 320	20

WATER CHEF XL

ŠOKOVÉ ZMRAZOVAČE

ECO FROST 3

Šokové zmrazovanie je najlepší spôsob dlhodobého uchovávania potravín. Šokové zmrazovače vďaka ich výkonnému chladiacemu systému rýchlo znižujú teplotu jadra potravín na - 18 °C čo eliminuje tvorbu kryštálov vody a dlhodobo uchováva pôvodnú kvalitu jedla. Po rozmrazení nedôjde k strate tekutín, pevnosti a chuti jedla. Zariadenia majú možnosť aj šokového schladenia na 3 °C. Rýchlosť schladenia je podstatná na redukciu šírenia baktérií v kritických teplotách medzi +10 °C až +65 °C Výsledkom je ochrana kvality, farby a vône jedál.

ECO FROST 3 - kapacita 3 x GN 1/1, 14 kg šokové schladenie, 11 kg šokové zmrazenie
ECO FROST 5 - kapacita 5 x GN 1/1, 20 kg šokové schladenie, 15 kg šokové zmrazenie
ECO FROST 10 - kapacita 10 x GN 1/1, 25 kg šokové schladenie, 20 kg šokové zmrazenie

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
ECO FROST 3	230	1150	750 x 740 x 720	50
ECO FROST 5	230	1424	750 x 740 x 850	71
ECO FROST 10	230	1490	750 x 740 x 1260	90

ECO FROST 10

Karoséria zariadení je vyrobená z nehrdzavejúcej ocele schválenej pre použitie v potravinárskom priemysle. Materiály ostatných častí zariadení sú v súlade s platnými hygienickými predpismi. Zariadenia sú určené na prácu v komerčných prevádzkach (hotely, reštaurácie, bary, kaviarne, bufety a pod.) s ohľadom na ich výkon a kapacitu.