

mychef.



iSensor



LA ÚNICA ENVASADORA AL VACÍO

100%

AUTOMÁTICA

La única envasadora al vacío 100% automática

Envasar al vacío para cocinar o almacenar alimentos, realizar impregnaciones, marinados, colorear o aromatizar alimentos, desairar salsas... Todas estas técnicas y muchas más a tu alcance con una envasadora: te presentamos **Mychef iSensor**, una revolución en el mundo del envasado al vacío.

Con el modo automático, simplemente introduce la bolsa dentro de la cámara y baja la tapa. Esto es todo. Sí, conseguirás un envasado perfecto sin configurar ningún parámetro y sin ningún tipo de supervisión.

Y con el modo manual, da rienda suelta a tu creatividad y realiza todo tipo de técnicas gastronómicas.

¡Con Mychef iSensor envasar nunca había sido tan fácil!



Restaurantes



Hoteles



Supermercados

iSensor

Tecnología que marca la diferencia

Con el modo automático, ¡introduce el alimento, baja la tapa y listo!

Apta para envasar dos bolsas superpuestas y reducir el tiempo de producción

Doble sellado para una mayor seguridad alimentaria

Cuida la forma y textura original de los alimentos frágiles y porosos

Autocalibrado para un envasado excelente

Opción de envasado con gas inerte

Memoriza hasta 10 programas de vacío personalizados

Avisos de mantenimiento preventivo

El sistema Autoclean Oil controla el tiempo y ciclos de vacío realizados y te avisa automáticamente de cuándo debes ejecutar la limpieza automática.



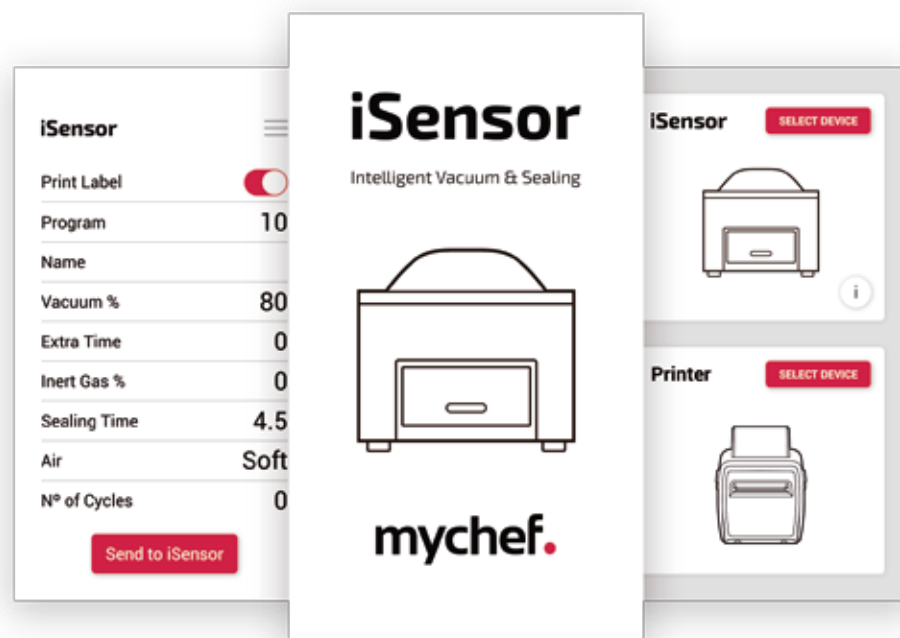
Conectividad Bluetooth para la impresión de etiquetas

Con la app gratuita Mychef iSensor puedes **conectar tu teléfono móvil a tu envasadora vía Bluetooth**. Maneja cómodamente tu equipo a distancia y sin dificultad.

Además, gracias a la impresora (accesorio opcional) puedes **generar etiquetas adhesivas con información relevante y pegarlas a las bolsas de vacío**.

Documenta el nombre de tus elaboraciones, las fechas de envasado y expiración, la temperatura de mantenimiento e incluso crea un código de barras para que tengas un registro completo de tu producción.

Logra una mejor organización y control de tu stock de alimentos en tu cocina.



Envasadoras al vacío automáticas **iSensor**

- ✓ Equipadas con bombas Busch de última generación
- ✓ Sistema de autolimpieza del aceite incluido
- ✓ Barra de sellado sin conexiones
- ✓ Cumple con los estándares CE, UL y NSF



	iSensor S	iSensor M			iSensor L
Medidas exteriores	388 x 546 x 389 mm	475 x 616 x 438 mm			620 x 626 x 453 mm
Medidas interior cámara	328 x 385 x 162 mm	412 x 453 x 200 mm			560 x 465 x 210 mm
Bomba de vacío (m3/h)	8	10	16	20	20
Longitud barra de sellado	315 mm	405 mm			455 mm 455 + 455 mm

Excelencia galardonada a nivel mundial

La excelencia de las envasadoras iSensor no ha pasado desapercibida. Los célebres premios que ha recibido, como el Red Dot Design Award, el German Design Award o el Delta Selection Adi Awards, avalan su innovador diseño y facilidad de uso.



La estética y calidad de fabricación de iSensor han convertido a esta envasadora en uno de los productos más destacados del año 2018, según expertos nacionales e internacionales.



reddot design award
winner 2018

iSensor ofrece una sencilla experiencia de uso en modo automático, además de combinar un diseño atractivo y niveles sin precedentes en calidad de envasado al vacío.



Primer premio por su carcasa exterior, que brinda un aspecto muy profesional. Sobresale su tecnología inteligente, la cual favorece un manejo ágil y cómodo.

mychef. 

www.mychefcooking.com

info@mychefcooking.com

Barcelona, España