

mychef.



iSensor

LA SEULE MACHINE SOUS VIDE

100% AUTOMATIQUE



# La seule machine sous vide 100% automatique

Conditionnement sous vide pour la cuisson ou la conservation d'aliments, imprégnations, marinades, coloration ou aromatisation d'aliments, dégazage de sauces... Autant de techniques et bien plus encore que notre machine sous vide peut réaliser : **Mychef iSensor est une révolution dans le monde du conditionnement sous vide.**

En mode automatique, il vous suffit de placer le sachet dans la cavité et d'abaisser le couvercle. Un jeu d'enfant ! Un conditionnement sous vide parfait et efficace, sans aucune configuration ni intervention de votre part.

Grâce au mode manuel, donnez libre cours à votre créativité pour appliquer toutes les techniques possibles.

Avec Mychef iSensor la mise sous vide n'a jamais été si facile !



Restaurants



Hôtels



Supermarchés

iSensor

# Une technologie qui fait la différence

Grâce au mode automatique, placez le produit dans la machine, abaissez le couvercle et c'est tout !

Conditionnement de deux sachets superposés et réduction du temps de production

Double scellage pour une sécurité alimentaire accrue

Conserve la forme et la texture originales des aliments fragiles et poreux

Calibrage automatique pour un conditionnement sous vide parfait

Option de conditionnement avec un gaz inerte

Enregistrez jusqu'à 10 programmes de mise sous vide personnalisés

## Notifications de maintenance préventive

Le système Autoclean Oil gère le temps et les cycles de vide réalisés et vous informe automatiquement lorsque vous devez lancer le processus de nettoyage automatique.



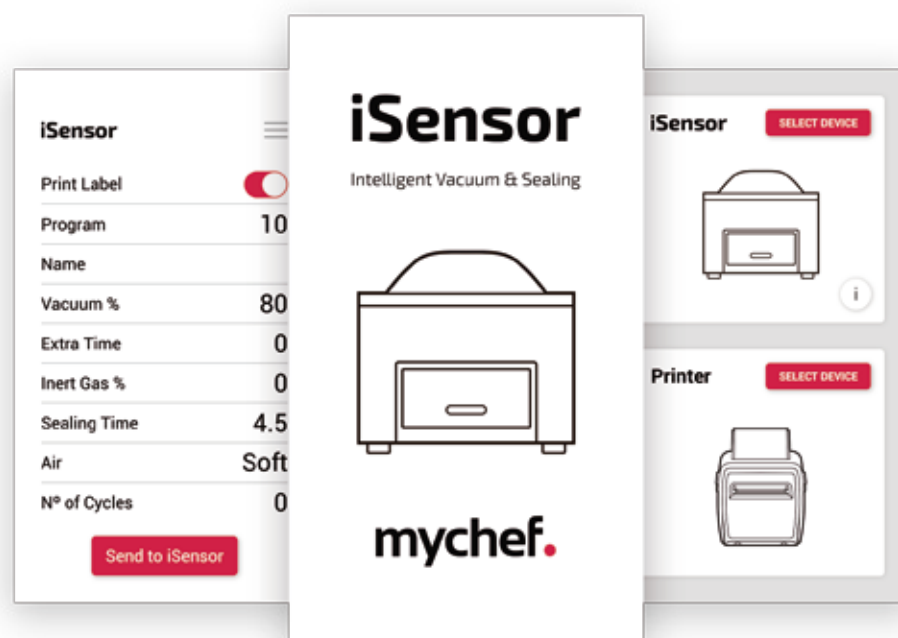
# Connexion Bluetooth pour l'impression d'étiquettes

Connectez votre téléphone mobile à votre machine sous vide en Bluetooth grâce à l'application gratuite Mychef iSensor. Utilisez facilement l'appareil à distance.

Grâce à l'imprimante en option, vous pourrez également **créer des étiquettes adhésives contenant des informations utiles et les coller sur les sachets sous vide.**

Renseignez le nom des préparations, la date de mise sous vide et de péremption, la température de maintien, et créez même un code-barres pour garder une trace de la production.

Améliorez l'organisation et le contrôle de votre stock alimentaire dans votre cuisine.



# Machines automatiques sous vide **iSensor**

- ✓ Machine équipée de pompes à vide Busch dernière génération
- ✓ Système de filtrage automatique de l'huile
- ✓ Barre de thermoscellage sans raccordement
- ✓ Conforme aux normes CE, UL et NSF



	<b>iSensor S</b>	<b>iSensor M</b>			<b>iSensor L</b>
<b>Dimensions chambre</b>	388 x 546 x 389 mm	475 x 616 x 438 mm			620 x 626 x 453 mm
<b>Dimensions chambre</b>	328 x 385 x 162 mm	412 x 453 x 200 mm			560 x 465 x 210 mm
<b>Pompe à vide (m3/h)</b>	8	10	16	20	20
<b>Longueur barre de thermoscellage</b>	315 mm	405 mm			455 mm   455 + 455 mm

# Excellence primée à l'échelle mondiale

L'excellence des machines sous vide iSensor n'est pas passée inaperçue. Les célèbres prix qu'elles ont reçus, tels que le Red Dot Design Award, le German Design Award ou le Delta Selection Adi Award, donnent crédit à leur design novateur et à leur facilité d'utilisation.



Delta Selection  
Adi Awards  
2018



reddot design award  
winner 2018



Selon des experts nationaux et internationaux, l'esthétique et la qualité de fabrication des machines sous vide iSensor en font un des produits les plus remarquables de l'année 2018.

iSensor dispose d'un mode automatique permettant une utilisation en toute simplicité et allie design attrayant et qualité de conditionnement sous vide sans précédent.

Premier prix pour sa structure externe qui apporte une touche hautement professionnelle. Ces machines sous vide se démarquent par leur technologie intelligente qui favorise une utilisation polyvalente et agréable.

**mychef.** 

**[www.mychefcooking.com](http://www.mychefcooking.com)**

**[info@mychefcooking.com](mailto:info@mychefcooking.com)**

Barcelona, Espagne