mychef.

iSENSOR

DE PIE

Restaurantes · Hoteles · Supermercados · Gastrobares

EQUIPAMIENTO DE SERIE	iSENSOR S					
CÓDIGO	FSSB22E2	FSSB2LE2	FSSB2UE2	FSSB42E2	FSSB4LE2	FSSB4UE2
Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) (mm)	853 x 537 x 1032					
Medidas cámara (ancho x fondo x alto) (mm)	700 x 430 x 180					
Peso	147 kg			157 kg		
Tapa	Cúpula					
Sistema de apertura	Automática					
Bomba de vacío Busch (m^3/h) (Made in Germany)	20			40		
Potencia (kW)	0,75			1,125		
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60			400/3L+N/50-60 o 230/L+N/50-60		
Longitud barra de sellado (mm)	410 + 410	410 + 630	410 + 410 + 580	410 + 410	410 + 630	410 + 410 + 580
Posición barra de sellado						
Tecnología de sensor		✓			✓	
Modo automático		✓			✓	
iVac. Patente que asegura el porcentaje de vacío óptimo para cada alimento		✓			✓	
iSeal. Patente que regula el tiempo y la temperatura de sellado para cada ciclo		✓			✓	
SCS (Self Calibration System). Sistema patentado que calibra automáticamente la envasadora		✓			✓	
MCV (Multi Cycle Vacuum). Repetición de ciclos de vacío consecutivos		✓			✓	
Vacuum Standby. Mantiene el vacío dentro de la cámara por tiempo indefinido		✓			✓	
ExtraVacuum. Vacío extra para alimentos porosos		✓			✓	
Soft Air. Envasado de alimentos delicados		✓			✓	
AutoClean Oil. Sistema de autolimpieza del aceite		✓			✓	
Sellado doble 2 x 4 mm		✓			✓	
Programas		10			10	
Pantalla LCD		✓			✓	

EQUIPAMIENTO DE SERIE	iSENSOR M						iSENSOR L					
CÓDIGO	FSMB42E2	FSMB4LE2	FSMB4UE2	FSMB62E2	FSMB6LE2	FSMB6UE2	FSLB62E2	FSLB6LE2	FSLB6UE2	FSMB12E2	FSLB1LE2	FSLB1UE2
Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) (mm)	930 x 607 x 1046						1136 x 707 x 1050					
Medidas cámara (ancho x fondo x alto) (mm)	800 x 500 x 200						1000 x 600 x 200					
Peso	197 kg			215 kg			247 kg			265 kg		
Tapa	Cúpula						Cúpula					
Sistema de apertura	Automática						Automática					
Bomba de vacío Busch (m^3/h) (Made in Germany)	40			63			63			100		
Potencia (kW)	1,125			1,5			1,5			2,25		
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 o 230/3L/50-60			400/3L+N/50-60 o 230/3L/50-60			400/3L+N/50-60 o 230/3L/50-60			400/3L+N/50-60 o 230/3L/50-60		
Longitud barra de sellado (mm)	460 + 460	460 + 730	460 + 460 + 680	460 + 460	460 + 730	460 + 460 + 680	560 + 560	560 + 880	560 + 560 + 880	560 + 560	560 + 880	560 + 560 + 880
Posición barra de sellado												
Tecnología de sensor		✓			✓			✓			✓	
Modo automático		✓			✓			✓			✓	
iVac. Patente que asegura el porcentaje de vacío óptimo para cada alimento		✓			✓			✓			✓	
iSeal. Patente que regula el tiempo y la temperatura de sellado para cada ciclo		✓			✓			✓			✓	
SCS (Self Calibration System). Sistema patentado que calibra automáticamente la envasadora		✓			✓			✓			✓	
MCV (Multi Cycle Vacuum). Repetición de ciclos de vacío consecutivos		✓			✓			✓			✓	
Vacuum Standby. Mantiene el vacío dentro de la cámara por tiempo indefinido		✓			✓			✓			✓	
ExtraVacuum. Vacío extra para alimentos porosos		✓			✓			✓			✓	
Soft Air. Envasado de alimentos delicados		✓			✓			✓			✓	
AutoClean Oil. Sistema de autolimpieza del aceite		✓			✓			✓			✓	
Sellado doble 2 x 4 mm		✓			✓			✓			✓	
Programas		10			10			10			10	
Pantalla LCD		✓			✓			✓			✓	

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión con gas inerte (Para hacer el pedido sustituir la séptima letra del código (E) por una (G)

ACCESORIOS iSENSOR DE PIE

Bolsas de vacío para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor	
100	200 x 300	90 micras	**TTVAA002**
100	300 x 400	90 micras	**TTVAA004**

Bolsas de vacío para cocción

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor	
100	200 x 300	93 micras	**TTVAA003**
100	360 x 400	93 micras	**TTVAA005**

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión con gas inerte (Para hacer el pedido sustituir la séptima letra del código (E) por una (G)

ACCESORIOS iSENSOR DE PIE

Plancha de polietileno alimentario

Para modelo	Medidas totales (mm)	
S	540 x 400 x 20	**TVAA0030**
M	676 x 430 x 20	**TVAA0031**
L	880 x 533 x 20	**TVAA0032**

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

Bomba de vacío	Descripción	
20 (m^3/h)	SAE 10 Alimentario (1 Litro)	**TVAR0002**
40 / 63 / 100 (m^3/h)	SAE 30 Alimentario (2 Litros)	**TVAR0051**