

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.



reddot design award
winner 2018



Delta Selection
Adi Awards
2018



GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2019

iSensor

mychef.



iSensor

www.mychefcooking.com

info@mychefcooking.com

+34 900 102 623

Barcelona, España

LA ÚNICA ENVASADORA AL VACÍO

100% AUTOMÁTICA

Tecnología que marca la diferencia

Mychef iSensor te ofrece una experiencia de uso sencilla y efectiva en sus modos automático y manual.

Con solo **tres botones y gracias a su pantalla LCD** con iluminación, puedes manejar tu envasadora sin esfuerzo. Visualiza los parámetros seleccionados y la actividad que desarrolla la enva-

sadora en cuestión de segundos. Toda una ventaja para los profesionales de la gastronomía que buscan practicidad y excelencia reunidas en un equipo de alta calidad.

Descubre junto a Mychef iSensor un sinfín de posibilidades en tu cocina.

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.

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.

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

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



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

Memoriza hasta 10 programas de vacío personalizados

Opción de envasado con gas inerte

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.

Obtén un envasado rápido y perfecto



Con solo bajar su tapa, Mychef iSensor envasa de manera automática y sin supervisión todo tipo de alimentos gracias a sus sistemas patentados:

- **iVac** asegura el porcentaje de vacío óptimo para cada alimento
- **iSeal** regula el tiempo y la temperatura de sellado para cada ciclo
- **SCS** calibra automáticamente la envasadora al vacío

Desarrolla múltiples técnicas culinarias



El modo manual de iSensor está pensado para llevar a cabo, gracias a sus patentes revolucionarias, múltiples técnicas culinarias como impregnaciones, marinados y colorear y aromatizar alimentos, entre otras:

- **Multi Cycle Vacuum** repite hasta 9 ciclos de vacío de forma consecutiva
- **Vacuum Standby** mantiene el vacío en la cámara por tiempo indefinido

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 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