

mychef.

iSensor



Modelo	iSensor S	iSensor M			iSensor L	
Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) (mm)	388 x 546 x 389	475 x 616 x 438			620 x 626 x 453	
Tapa	Cúpula	Cúpula			Cúpula	
Sistema de apertura	Automática	Automática			Automática	
Bomba de vacío Busch (m ³ /h) (Made in Germany) 	8	10	16	20	20	
Potencia (kW)	0,25	0,30	0,55	0,75	0,75	
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60			230/L+N/50-60	
Medidas cámara (ancho x fondo x alto) (mm)	328 x 385 x 162	412 x 453 x 200			560 x 465 x 210	
Longitud barra de sellado (mm)	315	405			455	455 + 455
Posición barra de sellado						
Peso (Kg)	36	47	48,5	55	64	67
Equipamiento de serie						
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. Sistema patentado que calibra automáticamente la envasadora	✓	✓			✓	
MCV. Repetición de ciclos de vacío consecutivos	✓	✓			✓	
Vacuum Standby. Mantiene el vacío dentro de la cámara por tiempo indefinido	✓	✓			✓	
Función Stop. Selección del tiempo de stop	✓	✓			✓	
Vac+. Vacío extra para alimentos porosos	✓	✓			✓	
Soft Air. Envasado de alimentos delicados	✓	✓			✓	
AutoClean Oil. Sistema de autolimpieza del aceite	✓	✓			✓	
Conexión de vacío externo	✓	✓			✓	
Sellado doble 2 x 3 mm	✓	✓			✓	
Programas	10	10			10	
Pantalla LCD	✓	✓			✓	
Bluetooth integrado	✓	✓			✓	
App de control iOS/Android	✓	✓			✓	
CÓDIGO	TIS8D1E2	TIM101E2	TIM161E2	TIM201E2	TIL201E2	TIL202E2