~~3,012.00 €~~

2,409.60 €



Envasadora al vacio de sobremesa Mychef ISensor S con conexión GAS INERTE de Distform. La única envasadora industrial 100% automática con bomba de vacío Bush.

Ideal para restaurantes, hoteles y supermercados.

Envasar al vacío para cocinar o almacenar alimentos, realizar impregnaciones, marinados, colorear o aromatizar alimentos, desairar salsas...

Catálogo de envasadoras al vacío industriales

la gama de envasadoras Mychef Isensor de Distform son las únicas envasadoras al vacío 100% automáticas

ideales para restaurantes, hoteles y supermercados.

¿por qué elegir una envasadora iSensor?

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!

A destacar de la envasadora mychef 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.

Características técnicas de la iSensor S con conexión GAS INERTE:

- Medidas exteriores (ancho x fondo x alto)(mm) 388 x 546 x 389 mm
- Tapa: cúpula
- Con conexión GAS INERTE
- Sistema de apertura: Automático
- Bomba de vacío Bush (m3/h) (Made in Germany): 8

- Potencia (kW): 0.25
- Tensión (V/Ph/Hz): 230/L+N/50-60
- Medidas cámara (ancho x fondo x alto) (mm): 328 x 385 x 162 mm
- Longitud barra de sellado (mm): 315
- Peso (Kg): 36
- Posición barra de sellado:



Equipamiento de serie de la envasadora iSensor S:

- 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

Equipamiento opcional de la envasadora iSensor S:

Impresora - TVAA0036

¿Qué más podemos destacar de la iSensor?

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.

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

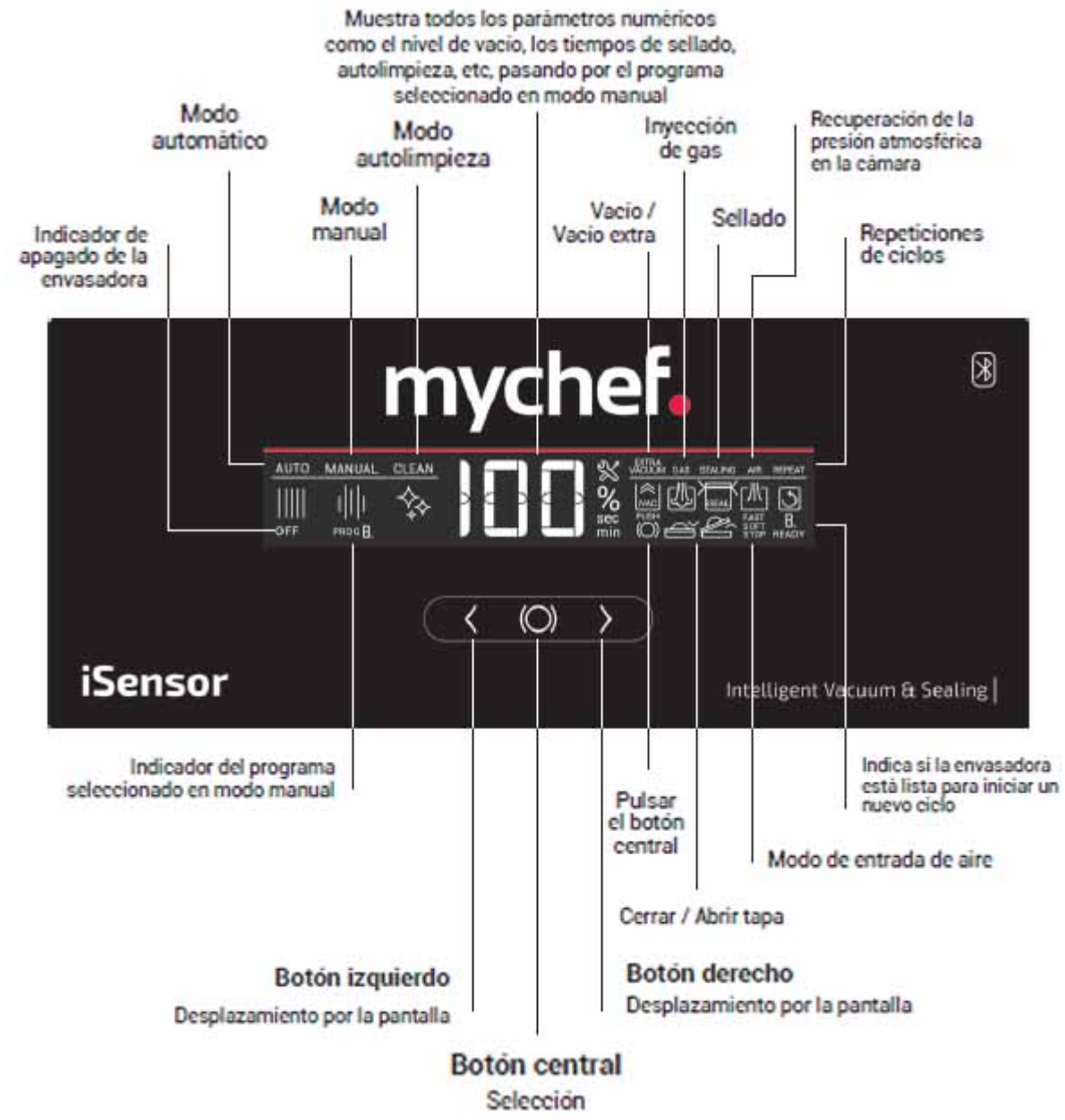
Documenta el nombre de tus elaboraciones, las fechas de envasado y expiración, la temperatura de mantenimiento e incluso crea un código de barras para que tengas un registro completo de tu producción.

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

las envasadoras Isensor se diferencias de otras envasadoras:

- Envasadoras al vacío automáticas
- 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

¿Cómo funciona la envasadora mychef isensor?



Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 388 x 546 x 389 mm