

**ENVASADORA AL VACIO PROFESIONAL Mychef
ISENSOR M bomba 16 PRECIO ESPECIAL FERIA
EHC FEST**



**Envasadora al vacio de sobremesa Mychef ISENSOR
M bomba 16. PRECIO ESPECIAL FERIA EHC FEST**

OFERTA EXCLUSIVA EHC FEST

La única envasadora industrial 100% automática con bomba de vacío Bush.



TODO lo que necesitas
para tener un comedor escolar **de 10**



EHC* **FEST**
DEL 17 AL 30 DE OCTUBRE FERIA VIRTUAL

y además PLAN INCENTIVOS:
El 1% para tus compras 2024 serán
descuentos directos en tus compras de 2025

EXCLUSIVA para miembros del club de EquipoH

¡Que no te lo quiten!!

maquina al
30% dto
¡HASTA EL 30 DE OCTUBRE!!



Catálogo de envasadoras al vacío industriales PRECIO ESPECIAL FERIA

UNIDADES LIMITADAS

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 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 M bomba 20:

- Medidas exteriores (ancho x fondo x alto)(mm) 475 x 616 x 438mm
- Tapa: cúpula
- Sistema de apertura: Automático
- Bomba de vacío Bush (m3/h) (Made in Germany): 16
- Potencia (kW): 0.87
- Tensión (V/Ph/Hz): 230/L+N/50-60
- Medidas cámara (ancho x fondo x alto) (mm): 412 x 453 x 200 mm
- Longitud barra de sellado (mm): 405
- Peso (Kg): 48,5
- Posición barra de sellado:



Equipamiento de serie de la envasadora iSensor ISENSOR M:

- 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
- Pantalla LCD
- Bluetooth integrado
- App de control iOS/Android

Equipamiento opcional de la envasadora iSensor S:

Conexión para gas inerte 96 € **PRECIO EquipoH: 72€**

Impresora - TVAA0036 950 € **PRECIO EquipoH: 760€**

¿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.

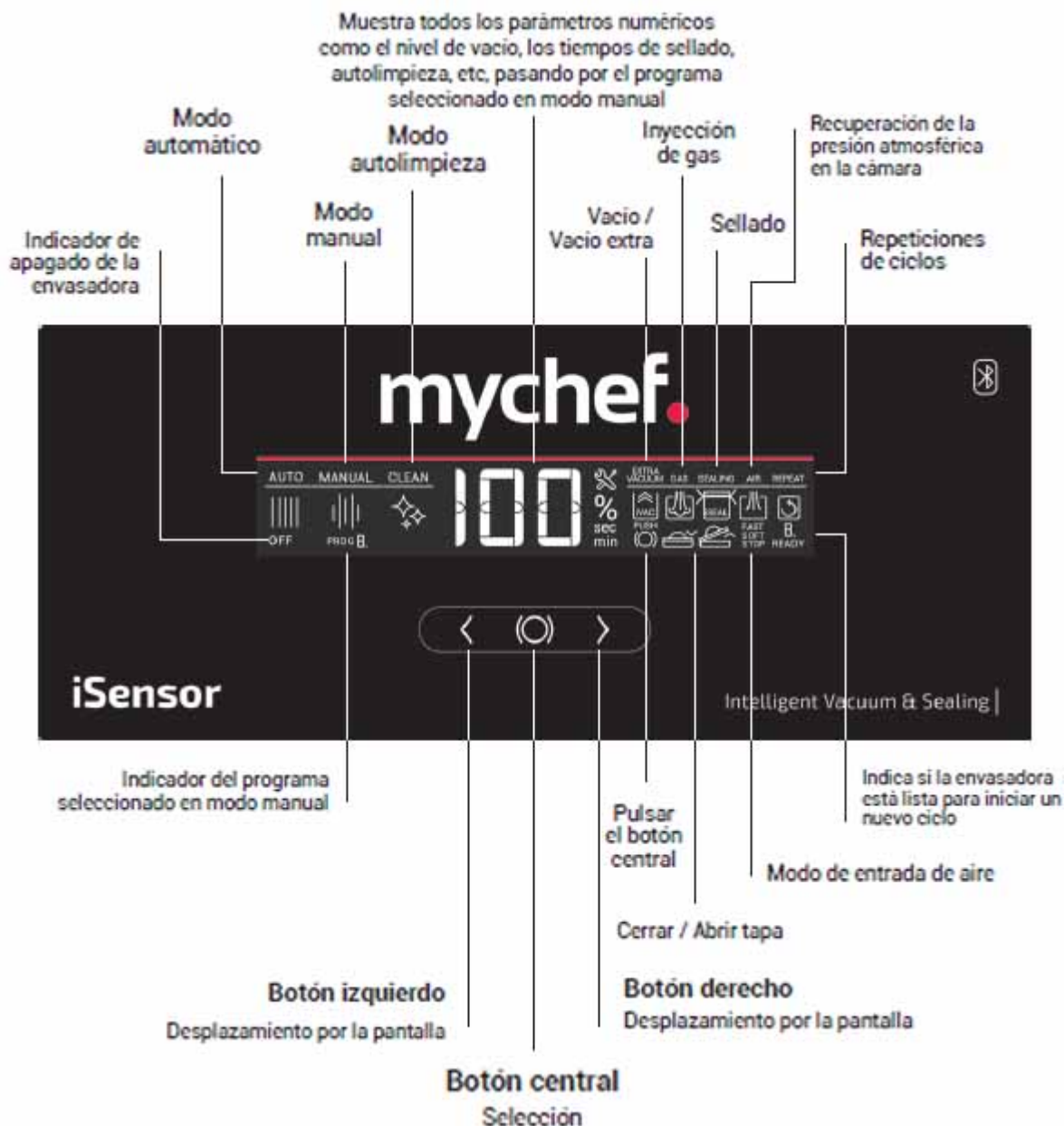
Logra una mejor organización y control de tu stock de alimentos en tu cocina.

En resumen, Las envasadoras Isensor destacan:

- 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?

ENVASADORA AL VACIO PROFESIONAL Mychef ISENSOR M bomba 16 PRECIO ESPECIAL FERIA EHC FEST



Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 475 x 616 x 438mm