Hosteleria10.com

FICHA TÉCNICA

mychef.

iSensor DE PIE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	iSensor S			iSensor M			iSensor L		
Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) (mm)	853 x 537 x 1032			930 x 607 x 1046			1136 x 707 x 1050		
Tapa	Cúpula			Cúpula			Cúpula		
Sistema de apertura	Automática			Automática			Automática		
Medidas interiores cámara (ancho x fondo x alto) (mm)	700 x 430 x 180			800 x 500 x 200			1000 x 600 x 200		
Bomba de vacío (m^3/h)	20 Becker/Busch			40 Becker/Busch			63 Becker/Busch		
Posición barra de sellado									
Ciclo de máquina aproximado (segundos)	25-60			25-60			25-60		
Longitud barra sellado (mm)	410 + 410	410 + 630	410 + 410 + 580	460 + 460	460 + 730	460 + 460 +680	560 +560	560 +880	560 + 560 +880
Peso (kg)	147			197			247		
Peso con embalaje (kg)	157			207			257		
Dimensiones embalaje (ancho x fondo x alto) (mm)	960 x 620 x 1240			1000 x 600 x 1200			1200 x 800 x 1240		
Potencia (kW)	0,75			1,125			1,5		
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50			230/L+N/50 (Becker) 400/3L+N/50 (Busch) 230/3L/50 (Busch)			230/3L/50 400/3L+N/50		
Aceite lubricante	SAE 10 alimentario (ISO:32)			SAE 10 alimentario (ISO:32) (Becker) SAE 30 VSL100 (Busch)			SAE 30 VSL100		
Gas inerte	Opcional			Opcional			Opcional		

ESPECIFICACIONES GENERALES

Panel de control LCD
10 programas
Barra de soldadura extraíble sin conexiones
Soft Air. Envasado de alimentos delicados
AutoClean Oil. Sistema de autolimpieza del aceite
SCS (Self Calibration System). Sistema de auto-calibración
MCV (Multi Cycle Vacuum). Repetición de ciclos de vacío consecutivos
Vacuum Standby. Mantiene el vacío dentro de la cámara por tiempo indefinido
Control de vacío por sensor
Vac+ . Vacío para forzar la salida de aire de los productos porosos
Equipada con las patentes iVac e iSeal que permiten un envasado perfecto sin supervisión
Doble soldadura para mayor seguridad (2x4 mm)
Equipadas con placa de polietileno interior
Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10
Cuba con cantos redondeados para facilitar la limpieza
Tapa de metacrilato para transparente para visualizar el alimento a envasar
Visor lateral de nivel de aceite
Modo automático
Posibilidad de programar hasta 9 ciclos de trabajo
Recuperación de presión progresiva para evitar daños
Visualización programada de todos los pasos del proceso
Acabados de alta calidad
4 Ruedas para fácil movilidad, 2 de estas con freno

OPCIONES

Bomba de vacío Becker/Busch
Conexión con gas inerte
Otras configuraciones de voltaje y frecuencia

ACCESORIOS

Aceite para bomba de vacío
Bolsas de vacío para conservación
Bolsas de vacío para cocción
Espuma para sonda corazón
Plancha de polietileno alimentario