



# mychef.

# iSensor



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