

mychef.



iSensor



Delta Selection
Adi Awards
2018



reddot design award
winner 2018



GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2019

DE ENIGE

100%

AUTOMATISCHE

VACUÛMVERPAKKER

De enige 100% automatische vacuümverpakker

Vacuüm verpakken om voedsel te koken of te bewaren, impregneren, marinieren, kleuren of aromatiseren van voedsel, het ontluchten van sauzen... Al deze technieken en nog veel meer zijn binnen handbereik met één enkele verpakker: de Mychef iSensor, een revolutie in de wereld van het vacuüm verpakken.

Plaats in de automatische modus eenvoudig de zak in de kamer en sluit het deksel. Dat is alles. Ja, je krijgt een perfecte verpakking zonder het selecteren van instellingen en zonder toezicht.

En in de handmatige modus kun je je creativiteit de vrije loop laten en allerlei gastronomische technieken uitvoeren.

Verpakken is nog nooit zo eenvoudig geweest als met de Mychef iSensor!



Restaurants



Hotels



Supermarkten

iSensor

Technologie die een verschil maakt

In de automatische modus: introduceer het product, sluit het deksel en klaar!

Geschikt voor het verpakken van twee overlappende zakken en het verkorten van de productietijd

Dubbele sealing voor meer voedselveiligheid

Behoudt de oorspronkelijke vorm en textuur van kwetsbaar en poreus voedsel

Zelfkalibratie voor een uitstekende verpakking

Verpakkingsoptie met inert gas



Bewaart tot 10 verschillende persoonlijke vacuümprogramma's

Waarschuwingen voor preventief onderhoud

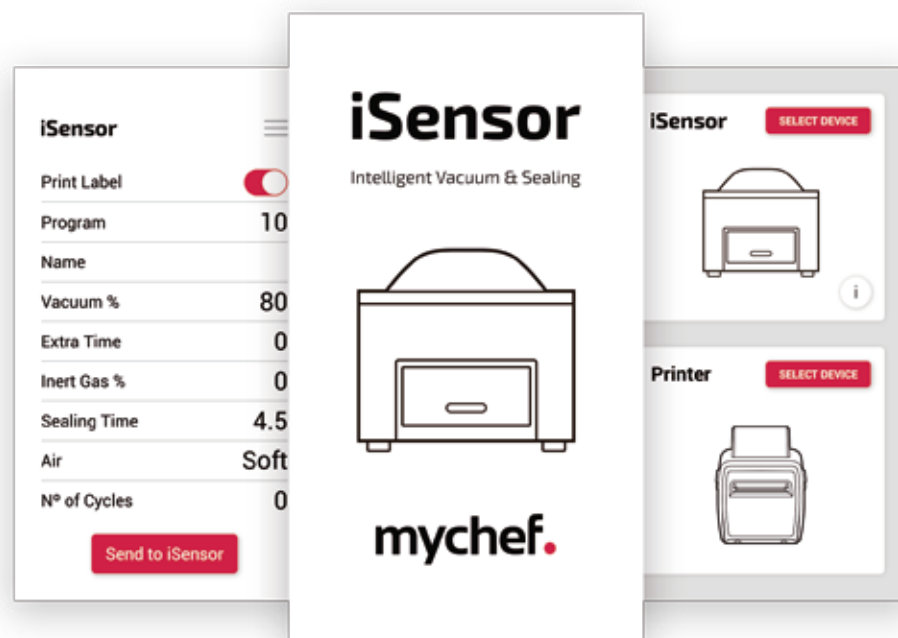
Het Autoclean Oil-systeem bewaakt de uitgevoerde vacuümtijd en -cycli, en waarschuwt automatisch wanneer er een automatische reiniging uitgevoerd moet worden

Bluetooth-connectiviteit voor het afdrukken van etiketten

Met de gratis Mychef iSensor-app kun je jouw mobiele telefoon via Bluetooth aansluiten op de verpakkingsmachine. Beheer het apparaat comfortabel en probleemloos op afstand.

Bovendien kun je met de printer (optionele accessoire) zelfklevende etiketten met relevante informatie maken en deze op de vacuümzakken plakken. Vermeld de naam van het gerecht, de verpakkings- en houdbaarheidsdatum, bewaartemperatuur en maak zelfs een barcode, zodat je een volledig overzicht hebt van je productie.

Verbeter de organisatie en controle van de voedselvoorraad in jouw keuken.



Automatische vacuümmachines **iSensor**

- ✓ Uitgerust met geavanceerde Busch-pompen
- ✓ Inclusief zelfreinigingssysteem van de olie
- ✓ Verzegelingsstaaf zonder aansluitingen
- ✓ Voldoet aan de CE-, UL- en NSF-normen



	iSensor S	iSensor M			iSensor L
Buitenafmetingen	388 x 546 x 389 mm	475 x 616 x 438 mm			620 x 626 x 453 mm
Binnenafmetingen kamer	328 x 385 x 162 mm	412 x 453 x 200 mm			560 x 465 x 210 mm
Vacuümpomp (m3/h)	8	10	16	20	20
Lengte verzegelingsstaaf	315 mm	405 mm			455 mm 455 + 455 mm

Wereldwijd bekroonde uitmuntendheid

De uitmuntendheid van de iSensor-verpakkingsmachines is niet onopgemerkt gebleven. Bekende prijzen, zoals de Red Dot Design Award, de German Design Award en de Delta Selection Adi Awards, getuigen van hun innovatief ontwerp en gebruiksgemak.



Delta Selection
Adi Awards
2018



reddot design award
winner 2018



De esthetiek en de fabricagekwaliteit van iSensor hebben deze verpakkingsmachine tot een van de meest uitmuntende producten van het jaar 2018 gemaakt, volgens nationale en internationale experts.

De iSensor biedt een eenvoudige gebruikerservaring in de automatische modus en combineert een aantrekkelijk design met een ongevenaarde kwaliteit van de vacuümverpakking.

Eerste prijs voor de buitenmantel, die een zeer professionele uitstraling geeft. Hij onderscheidt zich door zijn intelligente technologie, die de voorkeur geeft aan een wendbare en comfortabele bediening.

mychef.

www.mychefcooking.com

info@mychefcooking.com

Barcelona, Spanje