FICHA TÉCNICA

mychef.

iSensor DE SOBREMESA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	iSensor S	iSensor M		iSensor L	
Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) (mm)	388x546x389	475x616x438		620x626x453	
Tapa	Cúpula	Cúpula		Cúpula	
Sistema de apertura	Automática	Automática		Automática	
Medidas interiores cámara (ancho x fondo x alto) (mm)	328x385x162	412x453x200		560x465x210	
Bomba de vacío (m^3/h)	8 Becker/Busch	16 Becker/Busch		20 Becker/Busch	
Posición barra de sellado					
Ciclo de máquina aproximado (segundos)	40	30		40	
Longitud barra sellado (mm)	315	405	405 + 405	455	455 + 455
Peso (kg)	36	48,5	55	64	67
Peso con embalaje (kg)	43	62	64,5	76,5	78
Dimensiones embalaje (ancho x fondo x alto) (mm)	626 x 528 x 640	695 x 615 x 660		825 x 765 x 660	
Potencia (kW)	0,96	0,85	1,7	1,2	1,5
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60		230/L+N/50-60	
Aceite lubricante	ISO VG 32 alimentario	ISO VG 32 alimentario		ISO VG 32 alimentario	
Gas inerte	Opcional	Opcional		Opcional	

ESPECIFICACIONES GENERALES

Panel de control LCD
10 programas
Conexión Bluetooth 4.0
Barra de soldadura extraíble sin conexiones
Equipadas para utilizar el accesorio de vacío externo
Soft Air. Envasado de alimentos delicados
Función Stop. Posibilidad de bloquear el vacío durante un tiempo determinado o hasta que el usuario lo desee
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 (2x3 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
Aplicación para iOS y Android para controlar los programas y gestionar la impresión de etiquetas

OPCIONES

Bomba de vacío Becker / Busch
Conexión con gas inerte

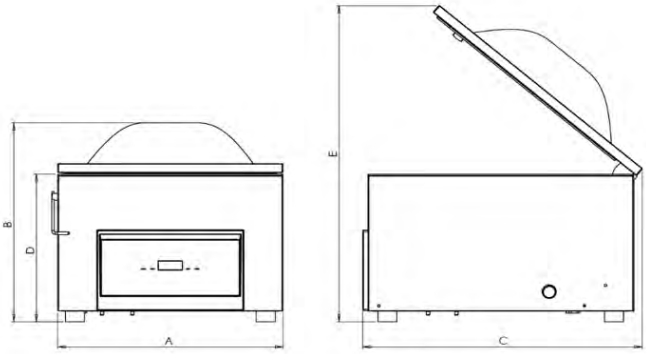
ACCESORIOS

Kit vacío externo
Soporte con ruedas
Aceite para bomba de vacío
Bolsas de vacío para conservación
Bolsas de vacío para cocción
Espuma para sonda corazón
Plancha de polietileno negro alimentario
Cilindro de llenado de bolsas de vacío
Accesorio para envasado de líquidos
Impresora de etiquetas inalámbrica con tecnología Bluetooth LE 4.0
Etiquetas térmicas adhesivas
Recipientes GN para vacío
Tapas para recipiente GN de vacío

esencia de hostelería HOSDECORA

www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

DATOS PARA LA INSTALACIÓN



	S	M	L
Cota A (mm)	388	475	620
Cota B (mm)	389	438	453
Cota C (mm)	546	616	626
Cota D (mm)	325	325	325
Cota E (mm)	650	696	702