

TECNOLOGÍA MYCHEF

iVac

PATENTADO



Sensor inteligente que ajusta automáticamente el vacío óptimo para cada tipo de producto sin supervisión alguna. Detecta el tamaño, la cantidad y el tipo de alimento, incluso si es líquido o poroso.

Con esta tecnología conseguimos:

Optimización del tiempo en cada envasado

Envasados seguros y óptimos sin supervisión

Protege la envasadora de sobreesfuerzos innecesarios

Minimiza las pérdidas de peso del alimento por ebullición

Alarga la vida útil de la envasadora

Menor emulsión de agua en el aceite de la bomba

iSeal PATENTADO



Sellado inteligente que regula automáticamente el tiempo y la temperatura de sellado para cada ciclo sin supervisión.

Con esta tecnología conseguimos:

Iseal regula los parámetros en función de la bolsa, la temperatura y de las veces que se realiza el vacío

Seguridad en el sellado desde el primer envasado hasta el último sin necesidad de modificar parámetros

Evitamos sobrecalentamientos alargando la vida útil de todos sus componentes

No se queman las bolsas

Minimiza mermas y costes

TECNOLOGÍA MYCHEF

VENTAJAS QUE TE APORTAN LAS ENVASADORAS Mychef

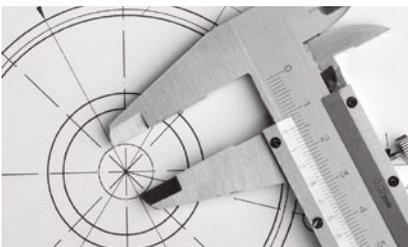


PATENTES TECNOLÓGICAS

SCS

(Sistema de autocalibrado)

PATENTADO



La altitud y las condiciones meteorológicas hacen variar la presión atmosférica, lo cual influye en la calidad del envasado. Por esta razón, iSensor y goSensor se calibran automáticamente sin intervención del usuario para garantizar siempre un vacío perfecto.

MCV

(Multi Cycle Vacuum)

PATENTADO



La patente MCV genera automáticamente la repetición deseada de ciclos de vacío, hasta un máximo de 9 ciclos, sin supervisión ni necesidad de bajar y subir la tapa manualmente después de cada uno. Esto permite desairear salsas y colorear, impregnar o aromatizar alimentos.

Vacuum Standby

PATENTADO



Esta función permite mantener el vacío dentro de la cámara por un tiempo indefinido. Esto permite crear espumas solidificadas y otras aplicaciones como marinados, reduciendo el tiempo de impregnación hasta un 90% respecto a la técnica tradicional.

ENVASADO PERFECTO



Soft Air

Entrada progresiva del aire para una mejor adaptabilidad de la bolsa de vacío al producto a envasar. Ideal para productos que pueden deformarse o romperse con el envasado. Consigue un envasado estéticamente perfecto para mostrar en lineales o vitrinas para su venta.



ExtraVacuum

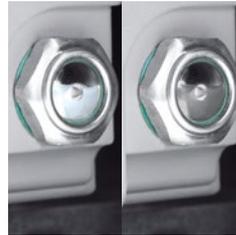
Añade un tiempo de vacío adicional una vez alcanzado el 100% de vacío y fuerza la salida del aire del interior de los alimentos porosos. Una aplicación muy interesante son las impregnaciones, técnica que sustituye el aire del alimento poroso por un líquido.



Envasado con gas inerte

Envasa cualquier tipo de alimento respetando la seguridad alimentaria y garantizando la calidad de los alimentos frescos más delicados: pescado, mariscos, verduras... El gas inerte añadido también protege los alimentos frágiles que podrían deformarse o romperse durante el envasado.

LARGA VIDA ÚTIL



AutoClean Oil (Autolimpieza del aceite)

Elimina automáticamente el agua condensada que se desprende durante el envasado, prolongando la vida útil del aceite y la durabilidad de la bomba. La envasadora te avisa automáticamente del momento idóneo para realizar una autolimpieza de aceite.



Barras de sellado de doble soldadura grabada

El nuevo diseño de la barra de soldadura con refuerzos de acero inoxidable, la hace más robusta y duradera. Permite un sellado de doble soldadura grabada para mayor seguridad alimentaria.



Cámara de vacío en acero inoxidable AISI 304 y cantos redondeados

Construcción en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad y durabilidad con cámara de cantos redondeados para una limpieza mucho más fácil.



Tapa de metacrilato de alta resistencia y doble amortiguación

Tapa de metacrilato transparente de alta resistencia con bisagras de aluminio de gran durabilidad y doble amortiguación.

MÁS PRODUCTIVIDAD



Envasado de bolsas superpuestas

El diseño especial de la barra de soldadura permite envasar dos bolsas superpuestas, consiguiendo un envasado perfecto en ambas. Una solución que reduce un 50% el tiempo de producción.



Barras de sellado independientes

Elige la configuración deseada de sellado en función del producto o aplicación gracias a la independencia de las barras de sellado. Maximiza el espacio de la cámara de vacío y minimiza la energía utilizada en cada ciclo.

FÁCIL MANTENIMIENTO



Barra de sellado sin conexiones

El diseño especial de la barra de soldadura sin cables, junto con la cámara de vacío, fabricada en acero inoxidable y con cantos redondeados, permite que la limpieza de la envasadora sea mucho más fácil y rápida. Siempre en óptimas condiciones higiénicas.



Sistema de apertura basculante

Permite un fácil acceso a todas las partes para su mantenimiento, una eficaz limpieza de los componentes y un cómodo proceso de cambio de aceite. Reduce costes y tiempo de mantenimiento.

PANELES DE CONTROL

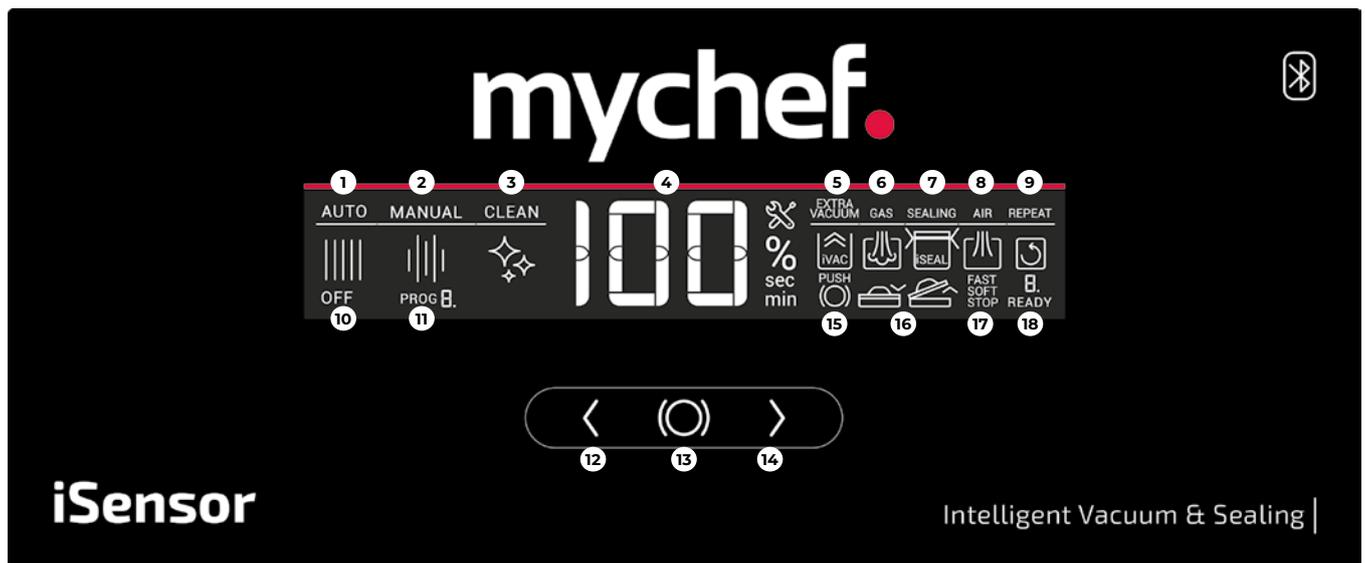
iSENSOR

LA ÚNICA ENVASADORA AL VACÍO 100% AUTOMÁTICA
¡INTRODUCE EL ALIMENTO, BAJA LA TAPA Y LISTO!

Práctico control con tres botones y pantalla LCD con iluminación y dos modos de trabajo. Con el modo automático, simplemente introduce la bolsa, baja la tapa y consigue un envasado perfecto.

Con el modo manual da rienda suelta a tu creatividad y realiza todo tipo de técnicas gastronómicas.

1. Modo automático
2. Modo manual
3. Modo autolimpieza
4. Muestra todos los parámetros numéricos como el nivel de vacío, los tiempos de sellado, autolimpieza, etc, pasando por el programa seleccionado en modo manual
5. Vacío / Vacío extra
6. Inyección de gas
7. Sellado
8. Recuperación de la presión atmosférica en la cámara
9. Repeticiones de ciclos



10. Indicador de apagado de la envasadora
11. Indicador del programa seleccionado en modo manual
12. Botón izquierdo. Desplazamiento por la pantalla
13. Botón central. Selección
14. Botón derecho. Desplazamiento por la pantalla
15. Pulsar el botón central
16. Cerrar / Abrir tapa
17. Modo de entrada de aire
18. Indica si la envasadora está lista para iniciar un nuevo ciclo

ENVASADORAS AL VACÍO INTELIGENTES

iSENSOR



LA ÚNICA ENVASADORA AL VACÍO 100% AUTOMÁTICA

Mychef iSENSOR es la única envasadora al vacío 100% automática del mercado gracias a las patentes inteligentes combinadas iSeal e iVac: envasar al vacío de la forma más fácil y cómoda está a tu alcance. Un equipo profesional inteligente que ha revolucionado el mundo del envasado al vacío.



¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Restaurantes



Hoteles



Supermercados



Gastrobares

PANEL DE CONTROL Y TECNOLOGÍAS AUTOMÁTICAS



Panel de control
práctico con 3 botones y
pantalla LCD



Tecnología de sensor

**100%
AUTO**

Modo automático



PATENTADO
iVac
Patente que asegura el
porcentaje de vacío óptimo
para cada alimento



PATENTADO
iSeal
patente que regula el tiempo
y la temperatura de sellado de
cada ciclo



PATENTADO
SCS (Self Calibration System)
Sistema patentado que calibra
automáticamente la envasadora



AutoClean Oil
Sistema de autolimpieza del
aceite

FUNCIONES PARA MÚLTIPLES TÉCNICAS CULINARIAS



PATENTADO
MCV (Multi Cycle Vacuum)
Repetición de ciclos de vacío
consecutivos



PATENTADO
Vacuum Standby
Mantiene el vacío dentro de la
cámara por tiempo indefinido



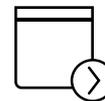
Función Stop
Bloqueo del porcentaje de
vacío en la cámara



ExtraVacuum
Vacío extra para alimentos
porosos



Soft Air
Envasado de alimentos
delicados



Programas de envasado
Capacidad para guardar 10
programas manuales

CONECTIVIDAD

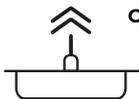


Bluetooth integrado
para conectar con la impresora de
etiquetas térmicas



App de control iOS/Android
para la impresión de etiquetas
térmicas adhesivas

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Conexión de vacío externo



Conexión con gas inerte



Sellado doble 2 x 3 mm

iSENSOR DE SOBREMESA



iSENSOR L

Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) 620 x 626 x 453 mm

Medidas cámara (ancho x fondo x alto) 560 x 465 x 210 mm

Voltaje (V/Ph/Hz) 230/L+N/50-60

Tapa Cúpula

Sistema de apertura Automática

Código	Posición barra de sellado	Longitud barra	Bomba de vacío 20 (m ³ /h)	Bomba de vacío 20 (m ³ /h)	Peso	Potencia (kW)	Conexión gas inerte	PVP
TIL2K1E2		455	●		64 kg	1,2		4.320 €
TIL2K1G2		455	●		64 kg	1,2	●	4.432 €
TIL2K2E2		455 + 455	●		67 kg	1,5		4.575 €
TIL2K2G2		455 + 455	●		67 kg	1,5	●	4.687 €
TIL2B1E2		455		●	64 kg	1,2		4.670 €
TIL2B1G2		455		●	64 kg	1,2	●	4.782 €
TIL2B2E2		455 + 455		●	67 kg	1,5		4.925 €
TIL2B2G2		455 + 455		●	67 kg	1,5	●	5.037 €



iSENSOR M

Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) 475 x 616 x 438 mm

Medidas cámara (ancho x fondo x alto) 412 x 453 x 200 mm

Voltaje (V/Ph/Hz) 230/L+N/50-60

Tapa Cúpula

Sistema de apertura Automática

Código	Posición barra de sellado	Longitud barra	Bomba de vacío 16 (m ³ /h)	Bomba de vacío 16 (m ³ /h)	Peso	Potencia (kW)	Conexión gas inerte	PVP
TIM6K1E2		405	●		48,5 kg	0,85		3.185 €
TIM6K1G2		405	●		48,5 kg	0,85	●	3.297 €
TIM6K2E2		405 + 405	●		55 kg	1,7		3.535 €
TIM6K2G2		405 + 405	●		55 kg	1,7	●	3.647 €
TIM6B1E2		405		●	48,5 kg	0,87		3.535 €
TIM6B1G2		405		●	48,5 kg	0,87	●	3.647 €



iSENSOR S

Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) 388 x 546 x 389 mm

Medidas cámara (ancho x fondo x alto) 328 x 385 x 162 mm

Voltaje (V/Ph/Hz) 230/L+N/50-60

Tapa Cúpula

Sistema de apertura Automática

Código	Posición barra de sellado	Longitud barra	Bomba de vacío 8 (m ³ /h)	Bomba de vacío 8 (m ³ /h)	Peso	Potencia (kW)	Conexión gas inerte	PVP
TIS8K1E2		315	●		36 kg	0,96		2.550 €
TIS8K1G2		315	●		36 kg	0,96	●	2.662 €
TIS8B1E2		315		●	36 kg	0,96		2.900 €
TIS8B1G2		315		●	36 kg	0,96	●	3.012 €

ACCESORIOS ISENSOR DE SOBREMESA

Kit de vacío externo



Accesorio para vacío externo	-	TVAA0001	95 €
Cubeta GN 1/1 para vacío	Profundidad: 100 mm	TVAA0006	124 €
Cubeta GN 1/1 para vacío	Profundidad: 150 mm	TVAA0007	150 €
Cubeta GN 1/1 para vacío	Profundidad: 200 mm	TVAA0008	171 €
Tapa de acero inox para cubeta GN 1/1	-	TVAA0009	173 €
Cubeta GN 1/2 para vacío	Profundidad: 100 mm	TVAA0010	79 €
Cubeta GN 1/2 para vacío	Profundidad: 150 mm	TVAA0011	83 €
Tapa de acero inox para cubeta GN 1/2	-	TVAA0012	97 €
Cubeta GN 1/3 para vacío	Profundidad: 100 mm	TVAA0013	66 €
Cubeta GN 1/3 para vacío	Profundidad: 150 mm	TVAA0014	77 €
Tapa de plástico para cubeta GN 1/3	-	TVAA0015	66 €



Soporte con ruedas

Encimera de acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado con omegas de refuerzo. Estante intermedio de acero inoxidable. 4 ruedas de Ø 80 mm, dos con freno. Se suministra montada.

S / M	TVAA5060	750 €
L	TVAA6560	796 €



Impresora de etiquetas térmicas adhesivas

Máxima velocidad de impresión. Funciona por Bluetooth a través de la app iSensor. Para etiquetas térmicas de 57,3 x 31,75 mm.

Impresora	TVAA0036	1.193 €
-----------	----------	---------

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

Descripción	Cantidad		
SAE 10 Alimentario	1 Litro	TVAR0002	57 €

Etiquetas térmicas adhesivas

Unidades	Medidas totales (mm)		
2.100	57,3 x 31,75 mm	TVAA0037	95 €

Bolsas de vacío para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	90 micras	TTVAA002	24 €
100	300 x 400	90 micras	TTVAA004	45 €

Bolsas de vacío para cocción

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	93 micras	TTVAA003	39 €
100	360 x 400	93 micras	TTVAA005	90 €

Espuma para sonda corazón

Medidas rollo (mm)		
20 mm x 5 m	TVAA0021	125 €

Cilindro de llenado de bolsas de vacío

Diámetro (mm)	Altura (mm)		
Ø 150	150	TVAA0022	48 €

Plancha de polietileno alimentario

Para modelo	Medidas totales (mm)		
S	300 x 250 x 20	TVAA0027	59 €
M	400 x 300 x 20	TVAA0028	76 €
L	440 x 400 x 20	TVAA0029	90 €

Accesorio para envasado de líquidos

Para modelo			
S	TVAA0033	85 €	
M	TVAA0034	93 €	
L	TVAA0035	100 €	

iSENSOR DE PIE



iSENSOR L

Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) 1136 x 707 x 1050 mm

Medidas cámara (ancho x fondo x alto) 1000 x 600 x 200 mm

Peso 247 kg

Potencia (kW) 1,5

Tapa Cúpula

Sistema de apertura Automática

Código	Posición barra de sellado	Longitud barra	Bomba de vacío 65 (m ³ /h)	Bomba de vacío 63 (m ³ /h)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Conexión gas inerte	PVP
FIL6K2E2		560 + 560	●		400/3L+N/50 ⁽¹⁾		10.021 €
FIL6K2G2		560 + 560	●		400/3L+N/50 ⁽¹⁾	●	10.194 €
FIL6KLE2		560 + 880	●		400/3L+N/50 ⁽¹⁾		10.131 €
FIL6KLG2		560 + 880	●		400/3L+N/50 ⁽¹⁾	●	10.304 €
FIL6KUE2		560 + 560 + 880	●		400/3L+N/50 ⁽¹⁾		10.756 €
FIL6KUG2		560 + 560 + 880	●		400/3L+N/50 ⁽¹⁾	●	10.929 €
FIL6B2E2		560 + 560		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾		10.521 €
FIL6B2G2		560 + 560		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾	●	10.694 €
FIL6BLE2		560 + 880		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾		10.631 €
FIL6BLG2		560 + 880		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾	●	10.804 €
FIL6BUE2		560 + 560 + 880		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾		11.256 €
FIL6BUG2		560 + 560 + 880		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾	●	11.429 €

VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50

TVAA0038

65 €

Consultar otras configuraciones de voltaje y frecuencia



iSENSOR M

Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) 930 x 607 x 1046 mm

Medidas cámara (ancho x fondo x alto) 800 x 500 x 200 mm

Peso 197 kg

Potencia (kW) 1,125

Tapa Cúpula

Sistema de apertura Automática

Código	Posición barra de sellado	Longitud barra	Bomba de vacío 40 (m ³ /h)	Bomba de vacío 40 (m ³ /h)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Conexión gas inerte	PVP
FSM4K2E2		460 + 460	●		230/L+N/50		8.278 €
FSM4K2G2		460 + 460	●		230/L+N/50	●	8.451 €
FSM4KLE2		460 + 730	●		230/L+N/50		8.353 €
FSM4KLG2		460 + 730	●		230/L+N/50	●	8.526 €
FSM4KUE2		460 + 460 + 680	●		230/L+N/50		8.909 €
FSM4KUG2		460 + 460 + 680	●		230/L+N/50	●	9.082 €
FSMB42E2		460 + 460		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾		8.778 €
FSMB42G2		460 + 460		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾	●	8.951 €
FSMB4LE2		460 + 730		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾		8.853 €
FSMB4LG2		460 + 730		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾	●	9.026 €
FSMB4UE2		460 + 460 + 680		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾		9.409 €
FSMB4UG2		460 + 460 + 680		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾	●	9.582 €

VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50

TVAA0038

65 €

Consultar otras configuraciones de voltaje y frecuencia



ISENSOR S

Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) 853 x 537 x 1032 mm

Medidas cámara (ancho x fondo x alto) 700 x 430 x 180 mm

Peso 147 kg

Potencia (kW) 0,75

Tapa Cúpula

Sistema de apertura Automática

Código	Posición barra de sellado	Longitud barra	 Bomba de vacío 20 (m ³ /h)	 Bomba de vacío 20 (m ³ /h)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Conexión gas inerte	PVP
FSS2K2E2		410 + 410	●		230/L+N/50		6.117 €
FSS2K2G2		410 + 410	●		230/L+N/50	●	6.290 €
FSS2KLE2		410 + 630	●		230/L+N/50		6.169 €
FSS2KLG2		410 + 630	●		230/L+N/50	●	6.342 €
FSS2KUE2		410 + 410 + 580	●		230/L+N/50		6.609 €
FSS2KUG2		410 + 410 + 580	●		230/L+N/50	●	6.782 €
FSSB22E2		410 + 410		●	230/L+N/50		6.467 €
FSSB22G2		410 + 410		●	230/L+N/50	●	6.640 €
FSSB2LE2		410 + 630		●	230/L+N/50		6.519 €
FSSB2LG2		410 + 630		●	230/L+N/50	●	6.692 €
FSSB2UE2		410 + 410 + 580		●	230/L+N/50		6.959 €
FSSB2UG2		410 + 410 + 580		●	230/L+N/50	●	7.132 €

Consultar otras configuraciones de voltaje y frecuencia

ACCESORIOS ISENSOR DE PIE

Bolsas de vacío para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	90 micras	TTVAA002	24 €
100	300 x 400	90 micras	TTVAA004	45 €

Bolsas de vacío para cocción

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	93 micras	TTVAA003	39 €
100	360 x 400	93 micras	TTVAA005	90 €

Plancha de polietileno alimentario

Para modelo	Medidas totales (mm)		
S	540 x 400 x 20	TVAA0030	111 €
M	676 x 430 x 20	TVAA0031	145 €
L	880 x 533 x 20	TVAA0032	190 €

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

Bomba de vacío	Descripción		
20 (m ³ /h)	SAE 10 Alimentario (1 Litro)	TVAR0002	57 €
40 / 63 / 100 (m ³ /h)	SAE 30 Alimentario (2 Litros)	TVAR0051	111 €