

iSensor

Confezionatrici sottovuoto intelligenti



mychef.

iSensor

La confezionatrice sottovuoto davvero intelligente

Le confezionatrici sottovuoto intelligenti iSensor rappresentano una rivoluzione nel mondo del confezionamento sottovuoto.

Confezionare non è mai stato così facile. Basta introdurre l'alimento nella busta e abbassare il coperchio. Tutto qui. Senza configurare alcun parametro. Senza correzioni. iSensor rileva dimensioni, quantità e tipo di alimento. Rileva anche se è liquido o poroso, se la busta è grande o sottile o addirittura metallica. iSensor monitora e regola la temperatura della barra saldante, inoltre si ricalibra automaticamente secondo le variazioni della pressione atmosferica.

Il risultato è sempre lo stesso: un confezionamento perfetto senza alcun tipo di supervisione.

iSensor rappresenta una rivoluzione anche per la redditività dei tuoi affari. Grazie ai suoi avanzati sensori intelligenti, il tempo impiegato in ogni ciclo di confezionamento viene ridotto al minimo, consumando solo l'energia necessaria. Questa tecnologia protegge la confezionatrice da inutili sollecitazioni, allungando significativamente la durata della pompa, della barra saldante e dell'olio. Il risultato è un costo per ogni confezionamento del 50% più basso rispetto alle tecnologie attuali.

Non devi più configurare e correggere continuamente la confezionatrice. Abbassa semplicemente il coperchio ed è tutto pronto, senza premere un solo pulsante.

Naturalmente la confezionatrice sottovuoto iSensor può essere utilizzata anche in modo manuale. Dai libero sfogo alla tua creatività e applica qualsiasi tipo di tecnica: impregnazioni, spume, marinature, colorare o aromatizzare alimenti, togliere l'aria da salse, ecc.



Vantaggi del confezionamento sottovuoto



Confezionamento di alimenti freschi

Ritarda la proliferazione di batteri negli alimenti crudi, preservandone il sapore e la freschezza per più tempo in modo facile e igienico.



Confezionamento di alimenti cucinati

Semplifica e sveltisci il servizio con una conservazione in porzioni. Le carni e il pesce mantengono il loro sapore e la loro consistenza.



Protezione contro ustioni da congelamento

Evita le possibili ustioni del prodotto poiché non vi è contatto diretto tra il freddo e gli alimenti. In questo modo, l'alimento mantiene condizioni di conservazione ottimali.



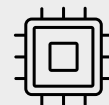
Cotture sottovuoto

Nella cucina sottovuoto la cottura è così delicata che gli alimenti conservano i succhi al loro interno, c'è un'evaporazione minima, la carne diventa più tenera e si mantengono le sostanze nutritive, gli aromi e il sapore del cibo. Tutto ciò riducendo i consumi.



Nuovi sapori, aromi e consistenze

Il confezionamento sottovuoto degli alimenti ci consente di sperimentare nuove tecniche, come le impregnazioni, le spume, le marinature, colorare o aromatizzare alimenti, togliere l'aria da salse, ecc.



Confezionamento sottovuoto per altri settori

Oltre al suo ampio uso nella ristorazione, il confezionamento sottovuoto è utile anche per i settori dell'elettronica, della gioielleria e della cosmetica.

Maggiore redditività per i tuoi affari



Produzione standardizzata che riduce le ore di lavoro

Organizzare il lavoro in anticipo significa ottimizzare la redditività. Semplifica i processi e riduci le ore di lavoro.



Ottimizza gli acquisti

Acquista maggiori quantità e conservali sottovuoto per usi successivi. Un modo intelligente di effettuare gli acquisti e di risparmiare tempo e denaro.



Controllo preciso dei costi

Assicura un controllo dei costi preciso consentendo un porzionamento più esatto delle razioni, riducendo gli sprechi.



Stoccaggio che riduce i consumi

Organizza il tuo stock di alimenti in base alla data in modo facile. Inoltre, l'alimento confezionato sottovuoto viene stoccato sempre nelle migliori condizioni, protetto da agenti contaminanti esterni, allungando la vita utile del prodotto e riducendo i consumi.



iSensor

MODALITÀ AUTOMATICA

Introduci l'alimento, abbassa il coperchio ed è tutto fatto!

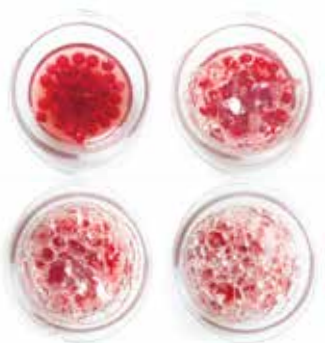
Confezionare non è mai stato così facile. Con la modalità automatica di iSensor, basta introdurre l'alimento nella busta e abbassare il coperchio. Non è necessario configurare nessun parametro né apportare correzioni. La confezionatrice intelligente iSensor calcola il vuoto perfetto secondo il tipo di alimento, lo spessore della busta e le condizioni atmosferiche.

I suoi sensori intelligenti controllano tutto il processo e il risultato è sempre lo stesso.

Un confezionamento perfetto ed efficiente, senza alcun tipo di supervisione.



Tecnologie brevettate che facilitano al massimo il tuo lavoro, con un confezionamento sempre perfetto e la massima efficienza



iVac 
(sensore intelligente)
Confezionamento intelligente
senza supervisione

Il sensore intelligente iVac regola automaticamente il vuoto ottimale per ogni tipo di prodotto. Rileva dimensioni, quantità e tipo di alimento, nonché se è liquido o poroso. Senza alcuna supervisione e ottimizzando il tempo del ciclo di confezionamento, iVac evita il traboccamento di liquidi nella camera, proteggendo l'olio della pompa da contaminazioni e allungandone la vita utile.

iSeal 
(sigillatura intelligente)
Sigillatura intelligente
senza supervisione

iSeal regola automaticamente il tempo e la temperatura di sigillatura per ogni ciclo senza alcuna supervisione. Grazie a questo brevetto, si evitano surriscaldamenti della barra saldante, allungando la vita utile di tutti i suoi componenti. iSeal garantisce una sigillatura perfetta indipendentemente dal numero di cicli effettuati e dallo spessore della busta. Inoltre, iSeal consente di sigillare anche buste metalliche.

SCS 
(sistema di calibrazione automatica)
Confezionamento 100% sicuro

L'altitudine sul livello del mare e le condizioni meteorologiche fanno variare la pressione atmosferica. Queste variazioni influiscono sulla qualità del confezionamento. Per questo motivo, la confezionatrice viene automaticamente calibrata senza l'intervento dell'utente, per garantire sempre un vuoto perfetto.

Tutte le prestazioni che ti occorrono

Ottieni un controllo completo dei parametri di confezionamento, la percentuale di vuoto, la ripetizione di cicli, i tempi di sigillatura e la percentuale di gas inerte in funzione dell'applicazione che desideri. Crea e organizza i tuoi programmi di confezionamento e conservali per uso successivo.

Dai libero sfogo alla tua creatività e sperimenta tecniche come impregnazioni, spume, marinature, colorazione o aromatizzazione di alimenti, togliere l'aria da salse...



Vac +

Sottovuoto extra per alimenti porosi

Aggiunge un tempo di vuoto aggiuntivo, una volta raggiunto il 100% di vuoto, e forza l'uscita dell'aria dall'interno degli alimenti porosi. Un'applicazione molto interessante sono le impregnazioni, tecnica che sostituisce l'aria dell'alimento poroso con un liquido.



Soft Air

Per il confezionamento di alimenti delicati o speciali

Entrata progressiva dell'aria per una migliore adattabilità della busta sottovuoto al prodotto da confezionare. Ideale per prodotti che possono deformarsi o rompersi con il confezionamento. Ottieni un confezionamento esteticamente perfetto da mostrare su scaffali o in vetrine per la vendita.



Confezionamento con gas inerte

Per alimenti freschi o delicati

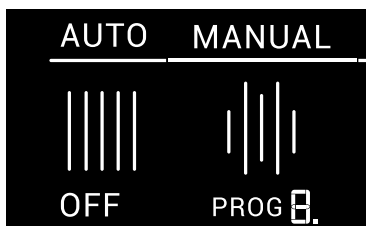
Confeziona qualsiasi tipo di alimento rispettando la sicurezza alimentare e garantendo la qualità degli alimenti freschi più delicati: pesce, frutti di mare, verdure... Il gas inerte aggiunto protegge anche gli alimenti fragili che potrebbero deformarsi o rompersi durante il confezionamento: insalate, pasta...



Kit per sottovuoto esterno

Confeziona sottovuoto in vaschette Gastronorm

L'accessorio per sottovuoto esterno consente il confezionamento in recipienti Gastronorm speciali. Il sottovuoto esterno è indicato per rispettare il volume e la freschezza degli alimenti delicati: insalate, pasta... Inoltre, è facile da trasportare e stoccare, poiché vengono utilizzate misure standard.



Memoria programmi

Facile accesso ai programmi memorizzati

Su tutti i modelli è possibile memorizzare fino a 10 diversi programmi per sottovuoto. Potrai configurare i parametri di confezionamento, memorizzarli e usarli per un rapido confezionamento successivo. Tutto ciò si gestisce facilmente grazie al comando rotativo.

La creatività è servita...



MCV (Multi Cycle Vacuum)



Ripetizione di cicli di vuoto consecutivi

Il brevetto MCV genera automaticamente la ripetizione desiderata di cicli di vuoto, fino a un massimo di 9 cicli, senza supervisione né necessità di abbassare e sollevare il coperchio manualmente dopo ogni ciclo. Ciò consente di togliere l'aria dalle salse e di colorare, impregnare o aromatizzare gli alimenti.



Vacuum Standby



Mantenere il vuoto all'interno della camera

La funzione Vacuum Standby consente di mantenere il vuoto all'interno della camera per un tempo indefinito. Ciò consente di creare spume solidificate o altre applicazioni come marinature, riducendo il tempo di impregnazione fino al 90% rispetto alla tecnica tradizionale.



Vasi di conserva o vasetti ermetici con banda elastica

Conserva alimenti di uso quotidiano preservandone le proprietà organolettiche

Uso alternativo che evita l'irrancidimento o l'ossidazione di alcuni alimenti come la frutta secca, il caffè in grani, le spezie o gli alimenti disidratati che, confezionati in buste sottovuoto, potrebbero rompersi o deformarsi. Con questo uso della confezionatrice, manterrai i prodotti croccanti e asciutti, prolungandone la durata.

iSensor

Qualità che fa la differenza



Schermo intelligente

Intuitivo e di facile uso

Nuovo schermo LCD e comando rotativo con pulsante centrale. Strutturato in tre aree principali; il suo funzionamento è totalmente intuitivo.

La modalità automatica effettua confezionamenti e sigillature perfette senza bisogno di configurare alcun parametro.



Barra saldante senza connessioni

Condizioni igieniche ottimali

Lo speciale design della barra saldante senza cavi, insieme alla camera di vuoto, realizzata in acciaio inossidabile e con spigoli arrotondati, consente una pulizia molto più facile e rapida della confezionatrice.



Barre saldanti a doppia saldatura zigrinata

Più robusta e duratura

Nuovo design della barra saldante, più robusta e con rinforzi in acciaio inossidabile. Consente una sigillatura a doppia saldatura zigrinata per una maggiore sicurezza alimentare.



Barre saldanti indipendenti

Configura le tue barre saldanti

Scegli la configurazione che desideri per la sigillatura, in funzione del prodotto o dell'applicazione, grazie all'indipendenza delle barre saldanti. Massimizza lo spazio della camera di vuoto e riduci al minimo l'energia utilizzata in ogni ciclo.



Confezionamento di buste sovrapposte

Produzione doppia nello stesso tempo

Lo speciale design della barra saldante consente di confezionare due buste sovrapposte, ottenendo un confezionamento perfetto in entrambe le buste. Una soluzione che riduce del 50% il tempo di produzione.



Camera di vuoto in acciaio inossidabile AISI 304 dagli spigoli arrotondati

Pulizia molto più facile

Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 di alta qualità e durevolezza con camera dagli spigoli arrotondati per una facile pulizia.



Coperchio di metacrilato ad alta resistenza e doppia ammortizzazione

Apertura dolce e duratura

Coperchio di metacrilato trasparente ad alta resistenza con cerniere di alluminio di grande durata e doppia ammortizzazione per un'elevata produttività e un'apertura dolce.



Sistema di apertura basculante per facilitare la manutenzione

Risparmia tempo in manutenzione

Sistema di apertura basculante che consente un facile accesso a tutte le parti per la loro manutenzione, un'efficace pulizia dei componenti e un comodo processo di cambio olio. Riduci i costi e il tempo della manutenzione.



Vacuum by BUSCH

Le pompe più affidabili e di maggiore qualità

Tutti i modelli iSensor sono provvisti delle pompe per vuoto Busch, che si distinguono per la loro grande affidabilità e qualità. La loro tecnologia all'avanguardia garantisce un alto livello di vuoto in funzionamento continuo.



Prima dell'AutoClean Oil

Dopo l'AutoClean Oil

AutoClean Oil (Sistema di pulizia automatica dell'olio)

















Risparmia tempo e soldi nei cambi di olio

Le confezionatrici iSensor sono provviste del sistema AutoClean Oil. Questo sistema elimina automaticamente l'acqua condensata che viene rilasciata durante il confezionamento, prolungando la vita utile dell'olio e la durata della pompa per vuoto. Investi meno tempo e risparmia in manutenzione. iSensor ti avviserà automaticamente del momento adatto per effettuare una pulizia automatica dell'olio.



Modello	Misure esterne (mm)	Pompa per vuoto (m ³ /h)	Alimentazione (V/L+N/Hz)	Potenza (kW)	Misure camera (mm)	Lunghezza saldatura (mm)	Posizione barra saldante
S	388 x 491 x 382	BUSCH 6	230/L+N/50-60	0,25	328 x 385 x 162	315	
M	475 x 561 x 454	BUSCH 10	230/L+N/50-60	0,30	412 x 453 x 200	405	
M	475 x 561 x 454	BUSCH 16	230/L+N/50-60	0,55	412 x 453 x 200	405	
M	475 x 561 x 454	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	412 x 453 x 200	405	
L	620 x 571 x 469	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	560 x 465 x 210	455	
L	620 x 571 x 469	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	560 x 465 x 210	455 + 455	



Modello	Misure esterne (mm)	Pompa per vuoto (m ³ /h)	Alimentazione (V/L+N/Hz)	Potenza (kW)	Misure camera (mm)	Lunghezza saldatura (mm)	Posizione barra saldante
S	853 x 537 x 1032	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	700 x 430 x 180	410 + 410	
S	853 x 537 x 1032	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	700 x 430 x 180	410 + 630	
S	853 x 537 x 1032	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	700 x 430 x 180	410 + 410 + 580	
S	853 x 537 x 1032	BUSCH 40	400/3L+N/50 230/3L/50	1,125	700 x 430 x 180	410 + 410	
S	853 x 537 x 1032	BUSCH 40	400/3L+N/50 230/3L/50	1,125	700 x 430 x 180	410 + 630	
S	853 x 537 x 1032	BUSCH 40	400/3L+N/50 230/3L/50	1,125	700 x 430 x 180	410 + 410 + 580	
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 40	400/3L+N/50 230/3L/50	1,125	800 x 500 x 200	460 + 460	
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 40	400/3L+N/50 230/3L/50	1,125	800 x 500 x 200	460 + 730	
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 40	400/3L+N/50 230/3L/50	1,125	800 x 500 x 200	460 + 460 + 680	
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 63	400/3L+N/50 230/3L/50	1,5	800 x 500 x 200	460 + 460	
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 63	400/3L+N/50 230/3L/50	1,5	800 x 500 x 200	460 + 730	
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 63	400/3L+N/50 230/3L/50	1,5	800 x 500 x 200	460 + 460 + 680	
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 63	400/3L+N/50 230/3L/50	1,5	1000 x 600 x 200	560 + 560	
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 63	400/3L+N/50 230/3L/50	1,5	1000 x 600 x 200	560 + 880	
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 63	400/3L+N/50 230/3L/50	1,5	1000 x 600 x 200	560 + 560 + 880	
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 100	400/3L+N/50 230/3L/50	2,25	1000 x 600 x 200	560 + 560	
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 100	400/3L+N/50 230/3L/50	2,25	1000 x 600 x 200	560 + 880	
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 100	400/3L+N/50 230/3L/50	2,25	1000 x 600 x 200	560 + 560 + 880	

Specifiche generali

	Da banco	Su piede
Schermo intelligente LCD. Intuitivo e di facile uso.	●	●
Tre modalità di funzionamento. Modalità automatica. Modalità manuale. Pulizia automatica dell'olio.	●	●
Visualizzazione di tutte le fasi del ciclo di confezionamento.	●	●
Fino a 10 programmi di lavoro.	●	●
Comando rotativo con pulsante centrale.	●	●
Barre saldanti estraibili senza connessioni.	●	●
Barre saldanti a doppia saldatura zigrinata.	●	●
Doppia saldatura 2x3 mm.	●	-
Doppia saldatura 2x4 mm.	-	●
Barre saldanti indipendenti. Scegli la configurazione desiderata.	●	●
Confezionamento di buste sovrapposte.	●	●
iVac. Sensore intelligente. Regola automaticamente il vuoto ottimale senza supervisione.	●	●
iSeal. Sigillatura intelligente. Regola automaticamente il tempo e la temperatura di sigillatura senza supervisione.	●	●
SCS. Sistema di calibrazione automatica senza supervisione.	●	●
MCV. Ripetizione di cicli di vuoto consecutivi.	●	●
Vac+. Sottovuoto extra per alimenti porosi	●	●
Vacuum Standby. Per mantenere il vuoto all'interno della camera per un tempo indefinito.	●	●
Soft Air. Entrata progressiva di aria per il confezionamento di alimenti delicati o speciali.	●	●
Confezionamento con gas inerte. Per alimenti freschi o delicati.	○	○
Dispositivo di fissaggio buste per evitare lo spostamento della busta durante l'iniezione di gas inerte.	●	●
Pompa per vuoto Busch affidabile e di alta qualità.	●	●
Autoclean Oil, sistema di pulizia automatica dell'olio con avviso automatico.	●	●
Spia posteriore del livello di olio della pompa per vuoto.	●	●
Sistema di apertura basculante per facilitare la manutenzione.	●	-
Camera di vuoto in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 dagli spigoli arrotondati per una facile pulizia.	●	●
Piastra di polietilene all'interno della camera che aumenta la velocità del vuoto e regola l'altezza di lavoro.	●	●
Coperchio di metacrilato trasparente ad alta resistenza.	●	●
Cerniere di alluminio ad alta resistenza e doppia ammortizzazione per uso intensivo.	●	●
Connessione per sottovuoto esterno.	●	-
Kit per sottovuoto esterno.	○	-

● Di serie ○ Opzionale - Non compatibile

Nuovo pannello di controllo

Facile e intuitivo

Schermo LCD da 6,5" retroilluminato.

Suddiviso in tre modalità di funzionamento (modalità automatica, modalità manuale e pulizia automatica olio) per una visualizzazione simultanea di tutti i valori.

Intuitivo e di facile uso. Consente di visualizzare tutte le fasi del ciclo di confezionamento in qualsiasi momento.

Comoda interazione mediante il comando rotativo con pulsante centrale.

MODALITÀ AUTOMATICA

Seleziona la modalità automatica ruotando il comando senza bisogno di configurare alcun parametro.

iSensor crea il vuoto perfetto in modo intelligente controllando la percentuale di vuoto con iVac e la sigillatura ottimale con iSeal.

Uso facile e semplice con il miglior risultato.



MODALITÀ MANUALE

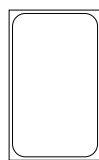
Seleziona la modalità manuale ruotando il comando. Scegli i parametri di confezionamento, la percentuale di vuoto, la ripetizione di cicli, il tempo di sigillatura, la percentuale di gas inerte e il tipo di entrata di aria in funzione dell'applicazione che desideri. Crea e organizza i tuoi programmi di confezionamento e conservali per usarli successivamente. Ottieni risultati incredibili con tutte le prestazioni.



Kit per sottovuoto esterno

Il kit per sottovuoto esterno consente il confezionamento sottovuoto in vaschette Gastronorm appositamente rinforzate per questo scopo.

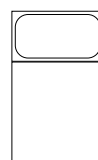
Questo sistema consente di preservare la freschezza e il volume del prodotto senza la necessità di iniettare gas inerte o di confezionarlo in buste sottovuoto.



Capacità 1/1



Capacità 1/2



Capacità 1/3



Tavolo con rotelle per confezionatrice

Tavolo rinforzato in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 satinato con omega di rinforzo.

Scaffale in acciaio inossidabile.

La confezionatrice rimane all'altezza di lavoro ideale.



Buste sottovuoto

Per conservazione o cottura. Buste di diverse misure e pratici pack.



Spuma per sonda di cottura al cuore

Rotolo di 20 mm x 50 m da collocare sulla busta sottovuoto in modo che la sonda non la perfori. Mantiene il vuoto assoluto.



Cilindro di riempimento buste sottovuoto

Prodotto in metacrilato con un diametro di 150 mm. Ideale per facilitare il riempimento della busta sottovuoto e per prevenire fuoriuscite di prodotto, inoltre evita che l'area di sigillatura della busta si sporchi.



Piastra di polietilene bianco

Posiziona il prodotto all'altezza desiderata per una sigillatura ottimale. Accorcia i tempi di confezionamento riducendo lo spazio della camera per ottenere un miglior rendimento. Realizzate in polietilene bianco e in diverse misure per ogni modello di confezionatrice.



Accessorio per confezionamento di liquidi

Realizzato in acciaio inossidabile AISI 304 18/10. Facilita il posizionamento della busta sottovuoto contenente liquidi.

Confezionatrici sottovuoto esterno

Indicate per il confezionamento di prodotti solidi, senza umidità.
Realizzate in acciaio inossidabile, robuste, compatte e leggere, per un facile trasporto e stoccaggio.

Vuoto controllato a tempo (da 0,5 a 60 secondi).

Modalità di funzionamento automatica (2 programmi) o manuale (1 programma).

Doppia saldatura.

Funziona solo con buste goffrate.



Ideali per piccole attività, negozi di alimentari, rosticcerie, bar e ristoranti



Bagnomaria sottovuoto

Sistema di cottura a bassa temperatura per prodotti confezionati sottovuoto.

Ottieni prodotti più teneri e gustosi senza perdite di peso o di umidità.

Realizzato in acciaio inossidabile, robusto e compatto.

Bagnomaria statico per cottura sottovuoto.

Modelli di diversa capacità, da 9 litri e da 25 litri con possibilità di separatori.

Controllo di temperatura di $\pm 0,1$ °C

Funzionamento semplice e intuitivo. È possibile regolare rapidamente la temperatura e il tempo.



Modello S



Modello M



mychef.

respects what you respect

mychef.distform.com

info@distform.com / 902 101 890

Sede e stabilimento

Calle Tramontana s/n
25123 Torrefarrera, Lleida (Spagna)

Dipartimento Internazionale

Rambla Catalunya 125, 1º 2ª A
08008 Barcellona (Spagna)