



TECNOLOGÍA QUE MARCA LA DIFERENCIA

mychef.®

iVac

Para un envasado perfecto sin supervisión

iSeal

Para un sellado perfecto sin supervisión

Autocalibrado

Para un vacío 100% seguro

Autolimpieza del aceite

Avisos de mantenimiento preventivo para una limpieza automática del aceite



100% AUTOMÁTICA

Introduce el alimento, **baja la tapa y listo**



iVac **PATENTADO**

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

Beneficios de esta tecnología:

- Optimiza el tiempo en cada envasado.
- Evita sobreesfuerzos innecesarios.
- Reduce las pérdidas de peso del alimento por ebullición.



iSeal **PATENTADO**

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

Beneficios de esta tecnología:

- Se evitan sobrecalentamientos alargando la vida útil de todos sus componentes.
- Las bolsas no se queman con repeticiones consecutivas de sellado.
- Minimiza mermas y costes.



mychef.[®] **EXPERIENCE**

Prueba gratis Mychef iSENSOR



Solicita aquí tu
demo gratis

1 Solicita tu DEMO

Píde una demostración totalmente gratis llamando al 696 501 461 o escaneando el código QR que aparece en la parte superior. Nos pondremos en contacto contigo para concretar día y hora.

2 Prueba la envasadora

Podrás probar la envasadora iSENSOR y realizar los envasados que normalmente ejecutas en tu negocio. Nos adaptamos a ti.

3 ¡Tú decides!

Tras experimentar los excelentes resultados que ofrece Mychef iSENSOR, es momento de tomar tu decisión más inteligente.

