

El envasado al vacío práctico y competitivo

Envasar al vacío de la forma más fácil y cómoda está a tu alcance con Mychef goSensor. Esta envasadora profesional de la gama Mychef está especialmente recomendada para las **carnicerías, charcuterías, pescaderías** y **restaurantes** que quieren realizar envasados diarios sin complicaciones y a un precio competitivo.

Su práctico control con tres botones te permite seleccionar rápida e intuitivamente los parámetros de envasado deseados. Además, sus materiales robustos y tapa de metacrilato con forma de cúpula te permiten también trabajar con piezas voluminosas.

Haz gala de un envasado al vacío práctico y competitivo con Mychef goSensor.

goSensor

mychef.

www.mychefcooking.com

info@mychefcooking.com

+34 900 102 623

Barcelona, España



goSensor

Tres parámetros de envasado y... ¡goSensor!

¿Buscas un envasado al vacío profesional, rápido y de fácil ejecución? ¡Confía en Mychef goSensor!

Este equipo funcional te ofrece una experiencia de uso cómoda y con total garantía de calidad.

Con su **tecnología de sensor**, Mychef goSensor efectúa un trabajo perfecto y sin esfuerzo sea cual sea el alimento, líquido o material introducido en la bolsa. Solo tienes que escoger los parámetros de envasado deseados y cerrar su tapa. ¡Así de sencillo!

Altas producciones con resultados uniformes



La envasadora guarda la última configuración empleada para reproducirla posteriormente, por lo que obtendrás siempre resultados idénticos.

Selecciona el porcentaje de vacío, el tiempo de vacío extra y de sellado y el modo de recuperación de la presión atmosférica a través de su **control con tres botones** para disfrutar de un envasado óptimo. Y si deseas supervisar la actividad que está desarrollando Mychef goSensor, basta con observar sus **indicadores de estado luminosos**.

Bienvenido a una practicidad y control únicos en envasadoras al vacío profesionales.

Sellado de 4 mm de grosor

Extrae el aire de los alimentos porosos con la funcionalidad Vac+

Avisos de mantenimiento preventivo

El sistema Autoclean Oil controla el tiempo y ciclos de vacío realizados y te avisa automáticamente de cuándo debes ejecutar la limpieza automática.

Programa específico de envasado de líquidos

Con el programa específico de envasado de líquidos, la envasadora se detiene automáticamente una vez alcanzado el vacío idóneo.



Autocalibrado automático

Integra SCS (Self Calibration System), un sistema patentado que realiza un calibrado automático para que las condiciones de presión externas no influyan en el envasado final.

Respeto las formas delicadas y frágiles

La función Soft Air recupera paulatinamente la presión atmosférica tras el sellado para que los alimentos o productos con formas delicadas y frágiles no se deformen durante el envasado.

Usos no culinarios de Mychef goSensor

Existen múltiples sectores no culinarios donde puedes utilizar Mychef goSensor con total confianza:

-  **Salud:** los utensilios sanitarios suelen envasarse al vacío para asegurar la máxima higiene y evitar su manipulación directa.
-  **Química:** la conservación al vacío de sustancias químicas ofrece seguridad y hace que mantengan mejor sus propiedades.
-  **Joyería:** gracias al envasado al vacío es posible guardar piezas pequeñas de gran valor y protegerlas de las condiciones externas.
-  **Electrónica:** envasar al vacío las piezas electrónicas de tamaño reducido permite resguardarlas de la humedad, impidiendo su oxidación.

Tecnología concebida para tu satisfacción

- ✓ **Bombas de vacío Becker** (made in Germany)
- ✓ **Compatible con bolsas lisas, metalizadas y gofradas**
- ✓ **Cumple con los estándares CE, UL y NSF**



	goSensor S		goSensor M			goSensor L	
Tapa	Plana	Cúpula	Cúpula			Cúpula	
Medidas interior cámara	328 x 385 x 115 mm	328 x 385 x 162 mm	412 x 453 x 200 mm			560 x 465 x 210 mm	
Bomba de vacío (m3/h)	8		10	16	20	20	
Longitud barra de sellado	315 mm		405 mm			455 mm	455 + 455 mm

mychef.

goSensor



Modelo	goSensor S		goSensor M			goSensor L	
Medidas exteriores (ancho x fondo x alto)(mm)	388 x 340 x 345	388 x 519 x 389	475 x 589 x 438			620 x 599 x 453	
Tapa	Plana	Cúpula	Cúpula			Cúpula	
Sistema de apertura	Manual	Automática	Automática			Automática	
Bomba de vacío Becker (m ³ /h)  (Made in Germany)	8		10	16	20	20	
Potencia (kW)	0,35		0,37	0,55	0,75	0,75	
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60		230/L+N/50-60			230/L+N/50-60	
Medidas cámara (ancho x fondo x alto) (mm)	328 x 385 x 115	328 x 385 x 162	412 x 453 x 200			560 x 465 x 210	
Longitud barra de sellado (mm)	315		405			455	455 + 455
Posición barra de sellado							
Peso (Kg)	32	36	47	48,5	55	64	67
Equipamiento de serie							
Tecnología de sensor	✓		✓			✓	
Programa de envasado de líquidos	✓		✓			✓	
SCS. Sistema patentado que calibra automáticamente la envasadora	✓		✓			✓	
Función Stop. Selección del tiempo de stop	✓		✓			✓	
Vac+. Vacío extra para alimentos porosos	✓		✓			✓	
Soft Air. Envasado de alimentos delicados	✓		✓			✓	
AutoClean Oil. Sistema de autolimpieza del aceite	✓		✓			✓	
Sellado simple 1 x 4 mm	✓		✓			✓	
Programas	1		1			1	
Pantalla LED	✓		✓			✓	
CÓDIGO	TGS8F1E2	TGS8D1E2	TGM101E2	TGM161E2	TGM201E2	TGL201E2	TGL202E2
PVP	1.783 €	1.907 €	2.154 €	2.263 €	2.444 €	2.694 €	2.988 €
Opcional							
Bomba de vacío Busch	235 €		235 €			235 €	