

ENVASADORAS AL VACÍO

Descubre la gama de envasadoras Mychef, un modelo para cada sector.

Carnicerías / Pescaderías / Otros sectores



goSensor

Mychef goSensor de sobremesa	76
Accesorios	77

Restaurantes / Hoteles / Supermercados



iSensor

Mychef iSensor de sobremesa	78
Accesorios	79

Mychef iSensor de pie	80
Accesorios	80

Tiendas de alimentación / Restaurantes

Envasadoras de vacío externo	82
Baño María sous-vide	83

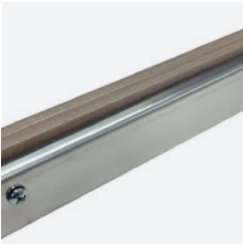
POR QUÉ LAS ENVASADORAS MYCHEF SON LA MEJOR ELECCIÓN



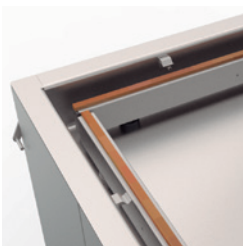
AutoClean Oil (Autolimpieza del aceite)
Elimina automáticamente el agua condensada que se desprende durante el envasado, prolongando la vida útil del aceite y la durabilidad de la bomba. La envasadora te avisa automáticamente del momento idóneo para realizar una autolimpieza de aceite.



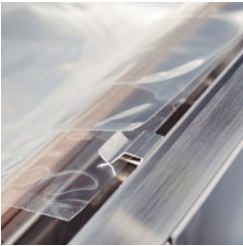
Barra de sellado sin conexiones
El diseño especial de la barra de soldadura sin cables, junto con la cámara de vacío, fabricada en acero inoxidable y con cantos redondeados, permite que la limpieza de la envasadora sea mucho más fácil y rápida. Siempre en óptimas condiciones higiénicas.



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.



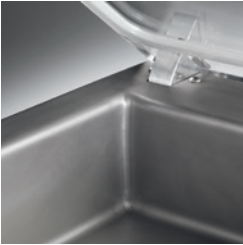
Barras de sellado independientes
Elige la configuración deseada de sellado en función del producto o aplicación gracias a la independencia de las barras de sellado. Maximiza el espacio de la cámara de vacío y minimiza la energía utilizada en cada ciclo.



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.



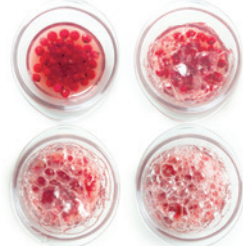
Cámara de vacío en acero inoxidable AISI 304 y cantos redondeados
Construcción en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad y durabilidad con cámara de cantos redondeados para una limpieza mucho más fácil.



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 para una elevada productividad y una apertura suave.



Sistema de apertura basculante para facilitar el mantenimiento
Este 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.



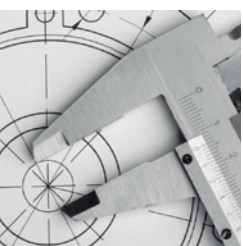
PATENTED

iVac (sensor inteligente)
iVac 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. iVac optimiza el tiempo de ciclo de cada envasado.



PATENTED

iSeal (sellado inteligente)
iSeal regula automáticamente el tiempo y la temperatura de sellado para cada ciclo sin supervisión. Gracias a esta patente se evitan sobrecalentamientos alargando la vida útil de todos sus componentes. iSeal garantiza sellados siempre perfectos.



PATENTED

SCS (Sistema de autocalibrado)
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.



PATENTED

MCV (Multi Cycle Vacuum)
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.



PATENTED

Vacuum Standby
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.



Vac +
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.



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.

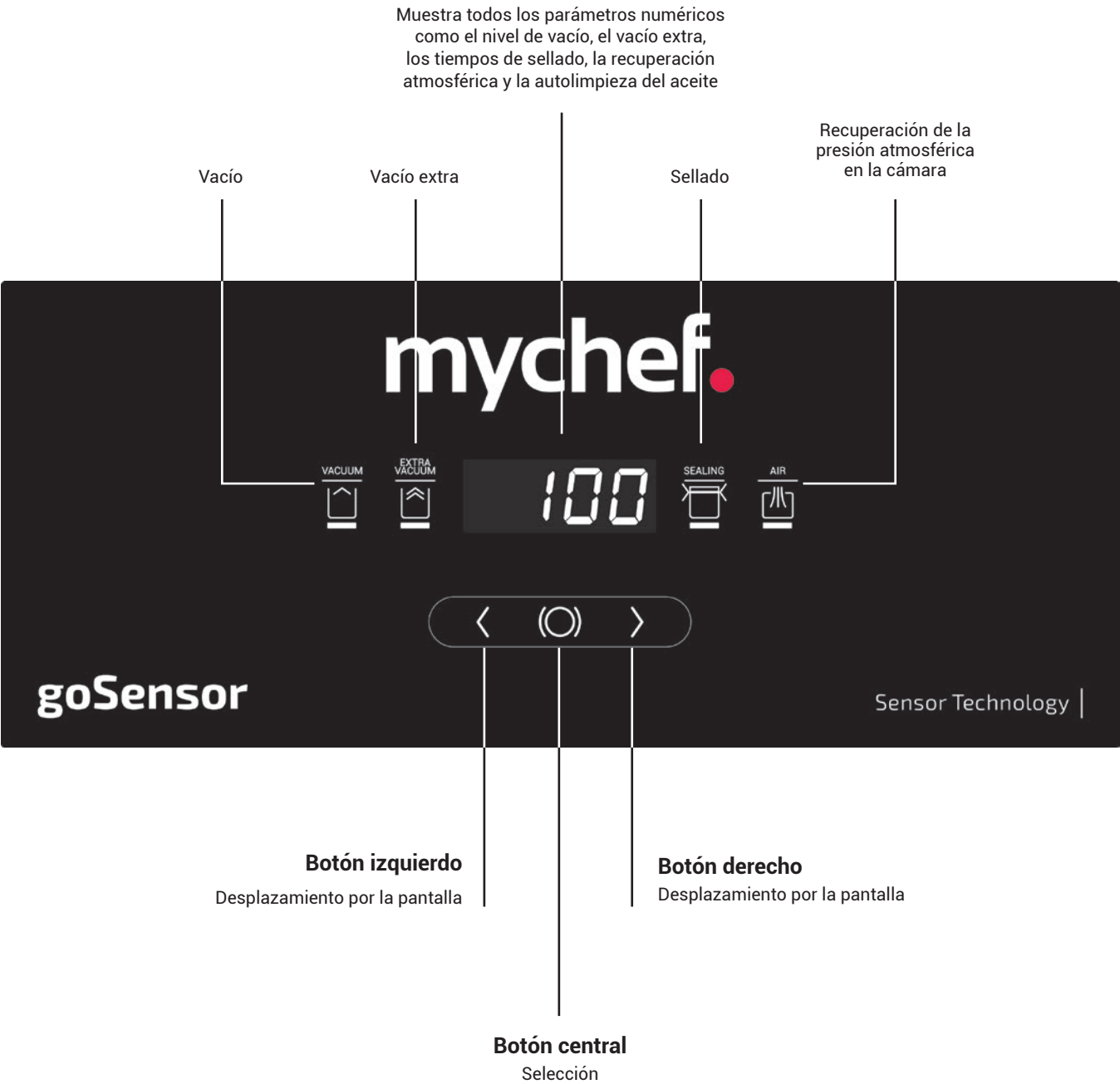


Envasado con gas inerte
Envasa cualquier tipo de alimento respetando la seguridad alimentaria y garantizando la calidad de los alimentos frescos más delicados: pescado, mariscos, verduras... El gas inerte añadido también protege los alimentos frágiles que podrían deformarse o romperse durante el envasado.

mychef. goSensor

TRES PARÁMETROS DE ENVASADO Y.... GOSENSOR

Práctico control con tres botones y pantalla LED que permite seleccionar de forma rápida e intuitiva los parámetros de envasado deseados. Para realizar envasados diarios sin complicaciones.

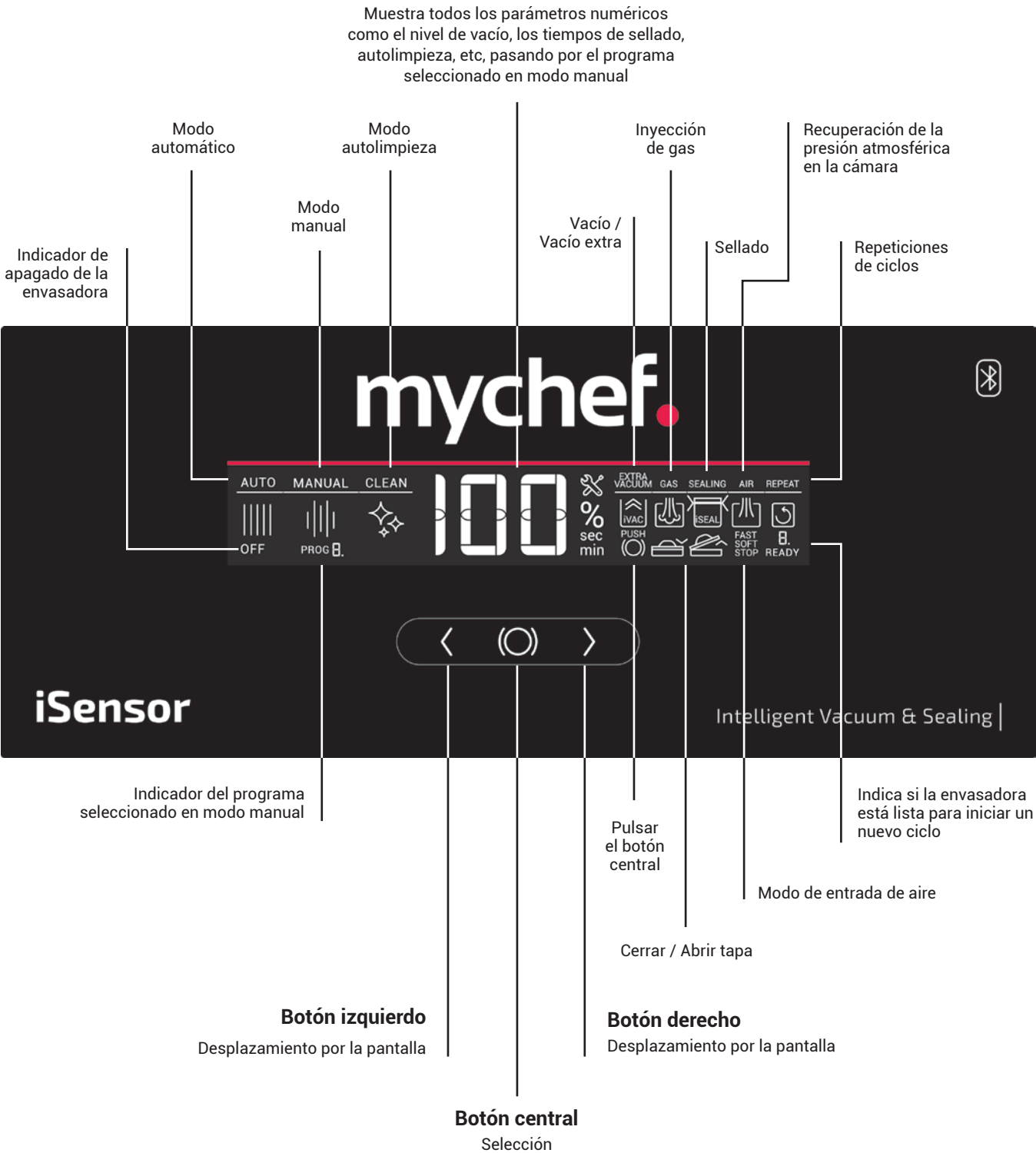


mychef. iSensor

LA ÚNICA ENVASADORA AL VACÍO 100% AUTOMÁTICA

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

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





MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	goSensor S		goSensor M			goSensor L	
Código PVP	TGS8F1E2 1.783 €	TGS8D1E2 1.907 €	TGM101E2 2.154 €	TGM161E2 2.263 €	TGM201E2 2.444 €	TGL201E2 2.694 €	TGL202E2 2.988 €
Medidas exteriores (mm) (ancho x fondo x alto)	388 x 501 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 (m³/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 (mm) (ancho x fondo x alto)	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
Tecnología de sensor	✓		✓			✓	
Programa de envasado de líquidos	✓		✓			✓	
SCS (Self Calibration System). 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	✓		✓			✓	

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Bomba de vacío Busch	235 €
----------------------	-------

ACCESORIOS GOSENSOR DE SOBREMESA



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	585 €
L	TVAA6560	615 €

Bolsas de vacío para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	90 micras	TTVAA002	19 €
100	300 x 400	90 micras	TTVAA004	36 €

Espuma para sonda corazón

Medidas rollo (mm)		
20 mm x 5 m	TVAA0021	98 €

Plancha de polietileno negro alimentario

Para modelo	Medidas totales (mm)		
S	300 x 250 x 20	TVAA0027	46 €
M	400 x 300 x 20	TVAA0028	60 €
L	440 x 400 x 20	TVAA0029	72 €

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

Descripción	Cantidad		
SAE 10 Alimentario	1 Litro	TVAR0002	45 €

Bolsas de vacío para cocción

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	93 micras	TTVAA003	32 €
100	360 x 400	93 micras	TTVAA005	72 €

Cilindro de llenado de bolsas de vacío

Diámetro (mm)	Altura (mm)		
Ø 150	150	TVAA0022	38 €

Accesorio para envasado de líquidos

Para modelo		
S	TVAA0033	68 €
M	TVAA0034	75 €
L	TVAA0035	79 €



MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	iSensor S	iSensor M			iSensor L	
Código	TIS8D1E2	TIM101E2	TIM161E2	TIM201E2	TIL201E2	TIL202E2
PVP	2.289 €	2.585 €	2.715 €	2.932 €	3.233 €	3.586 €
Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) (mm)	388 x 546 x 389	475 x 616 x 438			620 x 626 x 453	
Tapa	Cúpula	Cúpula			Cúpula	
Sistema de apertura	Automática	Automática			Automática	
Bomba de vacío Busch (m³/h) (Made in Germany)	8	10	16	20	20	
Potencia (kW)	0,25	0,30	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 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)	36	47	48,5	55	64	67
Tecnología de sensor	✓	✓			✓	
Modo automático	✓	✓			✓	
iVac. Patente que asegura el porcentaje de vacío óptimo para cada alimento	✓	✓			✓	
iSeal. Patente que regula el tiempo y la temperatura de sellado para cada ciclo	✓	✓			✓	
SCS (Self Calibration System). Sistema patentado que calibra automáticamente la envasadora	✓	✓			✓	
MCV (Multi Cycle Vacuum). Repetición de ciclos de vacío consecutivos	✓	✓			✓	
Vacuum Standby. Mantiene el vacío dentro de la cámara por tiempo indefinido	✓	✓			✓	
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	✓	✓			✓	
Conexión de vacío externo	✓	✓			✓	
Sellado doble 2 x 3 mm	✓	✓			✓	
Programas	10	10			10	
Pantalla LCD	✓	✓			✓	
Bluetooth integrado	✓	✓			✓	
App de control iOS/Android	✓	✓			✓	

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión con gas inerte (Para hacer el pedido sustituir la séptima letra del código (E) por una G)	96 €
--	------

ACCESORIOS ISENSOR DE SOBREMESA

Kit de vacío externo



Accesorio para vacío externo	–	TVAA0001	76 €
Cubeta GN 1/1 para vacío	Profundidad: 100 mm	TVAA0006	99 €
Cubeta GN 1/1 para vacío	Profundidad: 150 mm	TVAA0007	119 €
Cubeta GN 1/1 para vacío	Profundidad: 200 mm	TVAA0008	136 €
Tapa de acero inox para cubeta GN 1/1	–	TVAA0009	138 €
Cubeta GN 1/2 para vacío	Profundidad: 100 mm	TVAA0010	62 €
Cubeta GN 1/2 para vacío	Profundidad: 150 mm	TVAA0011	66 €
Tapa de acero inox para cubeta GN 1/2	–	TVAA0012	78 €
Cubeta GN 1/3 para vacío	Profundidad: 100 mm	TVAA0013	52 €
Cubeta GN 1/3 para vacío	Profundidad: 150 mm	TVAA0014	61 €
Tapa de plástico para cubeta GN 1/3	–	TVAA0015	52 €



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	585 €
L	TVAA6560	615 €



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	950 €
-----------	----------	-------

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

Descripción	Cantidad		
SAE 10 Alimentario	1 Litro	TVAR0002	45 €

Bolsas de vacío para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	90 micras	TTVAA002	19 €
100	300 x 400	90 micras	TTVAA004	36 €

Espuma para sonda corazón

Medidas rollo (mm)		
20 mm x 5 m	TVAA0021	98 €

Plancha de polietileno alimentario

Para modelo	Medidas totales (mm)		
S	300 x 250 x 20	TVAA0027	46 €
M	400 x 300 x 20	TVAA0028	60 €
L	440 x 400 x 20	TVAA0029	72 €

Etiquetas térmicas adhesivas

Unidades	Medidas totales (mm)		
2.100	57,3 x 31,75 mm	TVAA0037	76 €

Bolsas de vacío para cocción

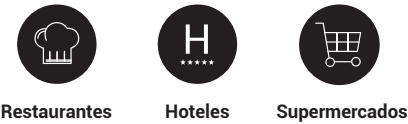
Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	93 micras	TTVAA003	32 €
100	360 x 400	93 micras	TTVAA005	72 €

Cilindro de llenado de bolsas de vacío

Diámetro (mm)	Altura (mm)		
Ø 150	150	TVAA0022	38 €

Accesorio para envasado de líquidos

Para modelo			
S	TVAA0033	68 €	
M	TVAA0034	75 €	
L	TVAA0035	79 €	



MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	iSensor S						iSensor M						iSensor L					
Código	FSSB22E2	FSSB2LE2	FSSB2UE2	FSSB42E2	FSSB4LE2	FSSB4UE2	FSMB42E2	FSMB4LE2	FSMB4UE2	FSMB62E2	FSMB6LE2	FSMB6UE2	FSLB62E2	FSLB6LE2	FSLB6UE2	FSLB12E2	FSLB1LE2	FSLB1UE2
PVP	5.280 €	5.325 €	5.705 €	6.290 €	6.335 €	6.755 €	7.145 €	7.210 €	7.690 €	7.620 €	7.685 €	8.165 €	8.650 €	8.745 €	9.285 €	9.850 €	9.945 €	10.485 €
Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) (mm)	853 x 537 x 1032						930 x 607 x 1046						1136 x 707 x 1050					
Medidas cámara (ancho x fondo x alto) (mm)	700 x 430 x 180						800 x 500 x 200						1000 x 600 x 200					
Tapa	Cúpula						Cúpula						Cúpula					
Sistema de apertura	Automática						Automática						Automática					
Bomba de vacío Busch (m³/h) (Made in Germany)	20			40			40			63			63			100		
Potencia (kW)	0,75			1,125			1,125			1,5			1,5			2,25		
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60			400/3L+N/50 o 230/L+N/50-60			400/3L+N/50 o 230/3L/50-60			400/3L+N/50 o 230/3L/50-60			400/3L+N/50 o 230/3L/50-60			400/3L+N/50 o 230/3L/50-60		
Longitud barra de sellado (mm)	410 + 410	410 + 630	410 + 410 + 580	410 + 410	410 + 630	410 + 410 + 580	460 + 460	460 + 730	460 + 460 + 680	460 + 460	460 + 730	460 + 460 + 680	560 + 560	560 + 880	560 + 560 + 880	560 + 560	560 + 880	560 + 560 + 880
Posición barra de sellado																		
Tecnología de sensor	✓			✓			✓			✓			✓			✓		
Modo automático	✓			✓			✓			✓			✓			✓		
iVac. Patente que asegura el porcentaje de vacío óptimo para cada alimento	✓			✓			✓			✓			✓			✓		
iSeal. Patente que regula el tiempo y la temperatura de sellado para cada ciclo	✓			✓			✓			✓			✓			✓		
SCS (Self Calibration System). Sistema patentado que calibra automáticamente la envasadora	✓			✓			✓			✓			✓			✓		
MCV (Multi Cycle Vacuum). Repetición de ciclos de vacío consecutivos	✓			✓			✓			✓			✓			✓		
Vacuum Standby. Mantiene el vacío dentro de la cámara por tiempo indefinido	✓			✓			✓			✓			✓			✓		
Vac+. Vacío extra para alimentos porosos	✓			✓			✓			✓			✓			✓		
Soft Air. Envasado de alimentos delicados	✓			✓			✓			✓			✓			✓		
AutoClean Oil. Sistema de autolimpieza del aceite	✓			✓			✓			✓			✓			✓		
Sellado doble 2 x 4 mm	✓			✓			✓			✓			✓			✓		
Programas	10			10			10			10			10			10		
Pantalla LCD	✓			✓			✓			✓			✓			✓		

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión con gas inerte (Para hacer el pedido sustituir la séptima letra del código (E) por una G)	147 €
--	-------

ACCESORIOS ISENSOR DE PIE

Bolsas de vacío para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	90 micras	TTVAA002	19 €
100	300 x 400	90 micras	TTVAA004	36 €

Bolsas de vacío para cocción

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	93 micras	TTVAA003	32 €
100	360 x 400	93 micras	TTVAA005	72 €

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión con gas inerte (Para hacer el pedido sustituir la séptima letra del código (E) por una G)	147 €
--	-------

ACCESORIOS ISENSOR DE PIE

Plancha de polietileno alimentario

Para modelo	Medidas totales (mm)		
S	540 x 400 x 20	TVAA0030	88 €
M	676 x 430 x 20	TVAA0031	114 €
L	880 x 533 x 20	TVAA0032	150 €

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

Bomba de vacío	Descripción		
20 (m³/h)	SAE 10 Alimentario (1 Litro)	TVAR0002	45 €
40 / 63 / 100 (m³/h)	SAE 30 Alimentario (2 Litros)	TVAR0051	88 €

mychef. ENVASADORA DE VACÍO EXTERNO

- 
Pequeños comercios
- 
Tiendas de alimentación
- 
Bares
- 
Restaurantes

Ideales para pequeños comercios, tiendas de alimentación, bares y restaurantes

Indicadas para el envasado de productos sólidos, sin humedad.
Fabricadas en acero inoxidable, robustas, compactas y ligeras, para un fácil transporte y almacenamiento.
Vacío controlado por tiempo (de 0,5 a 60 segundos).
Modo de trabajo automático (2 programas) o manual (1 programa).
Soldadura doble.
Sólo funciona con bolsas gofradas.



Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (l/min)	Alimentación (V/N/Hz)	Potencia (kW)	Longitud de soldadura útil (mm)	Código	PVP
370 x 260 x 130	20	230/L+N/50	0,3	350	TVE010T2	478 €

ACCESORIO ENVASADORA DE VACÍO EXTERNO

Bolsas de conservación gofradas para vacío externo

Unidades	Medidas (mm)	Código	PVP
100	200 x 300	TVEA0001	31 €
100	250 x 350	TVEA0002	43 €
100	300 x 400	TVEA0003	59 €



mychef. BAÑO MARÍA SOUS-VIDE

- 
Bares
- 
Gastrobares
- 
Restaurantes

Baño maría para cocinar al vacío. Ideales para bares, gastrobares y restaurantes

Fabricados en acero inoxidable, robustos y compactos.
Productos más tiernos y sabrosos, sin pérdidas de peso ni humedad.
Modelos con capacidades de 9 y 25 litros.
Funcionamiento simple e intuitivo.



Modelo	Medidas exteriores (mm)	Capacidad máxima de la cámara	Temperatura de trabajo (°C)	Potencia (kW)	Peso total (Kg)	Alimentación (V/N/Hz)	Código	PVP
S	345 x 285 x 270	9 litros	45 - 100	0,4	6,5	230/L+N/50-60	SVCS0001	1.046 €
M	350 x 550 x 320	25 litros	45 - 100	1	12	230/L+N/50-60	SVCM0001	1.265 €

