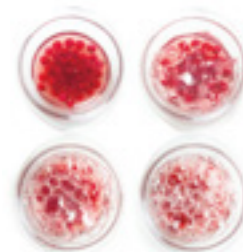


TECNOLOGÍA MYCHEF

VENTAJAS QUE TE APORTAN LAS ENVASADORAS MYCHEF



ENVASADO PERFECTO



PATENTADO

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.

MÁS PRODUCTIVIDAD



PATENTADO

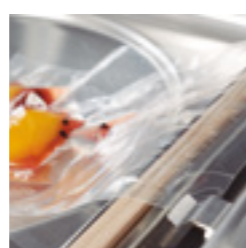
SCS (Sistema de autocalibrado)

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.



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.



PATENTADO

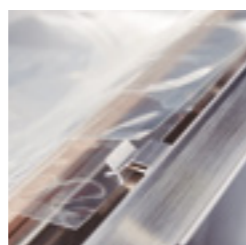
iSeal (sellado inteligente)

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.



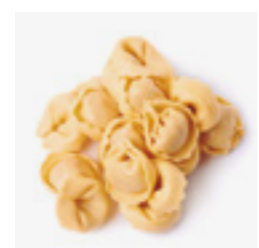
ExtraVacuum

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.



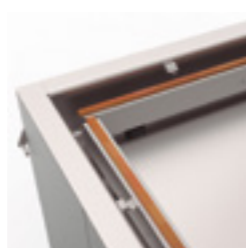
Envasado de bolsas superpuestas

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.



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.



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.

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.

TÉCNICAS CULINARIAS



PATENTADO

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.

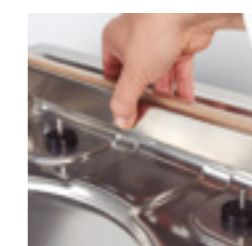


PATENTADO

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.

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

goSENSOR

TRES PARÁMETROS DE ENVASADO Y ¡LISTO!

Práctico control con tres botones y pantalla LED que permite seleccionar de forma rápida e intuitiva los parámetros de envasado deseados.



PANELES DE CONTROL

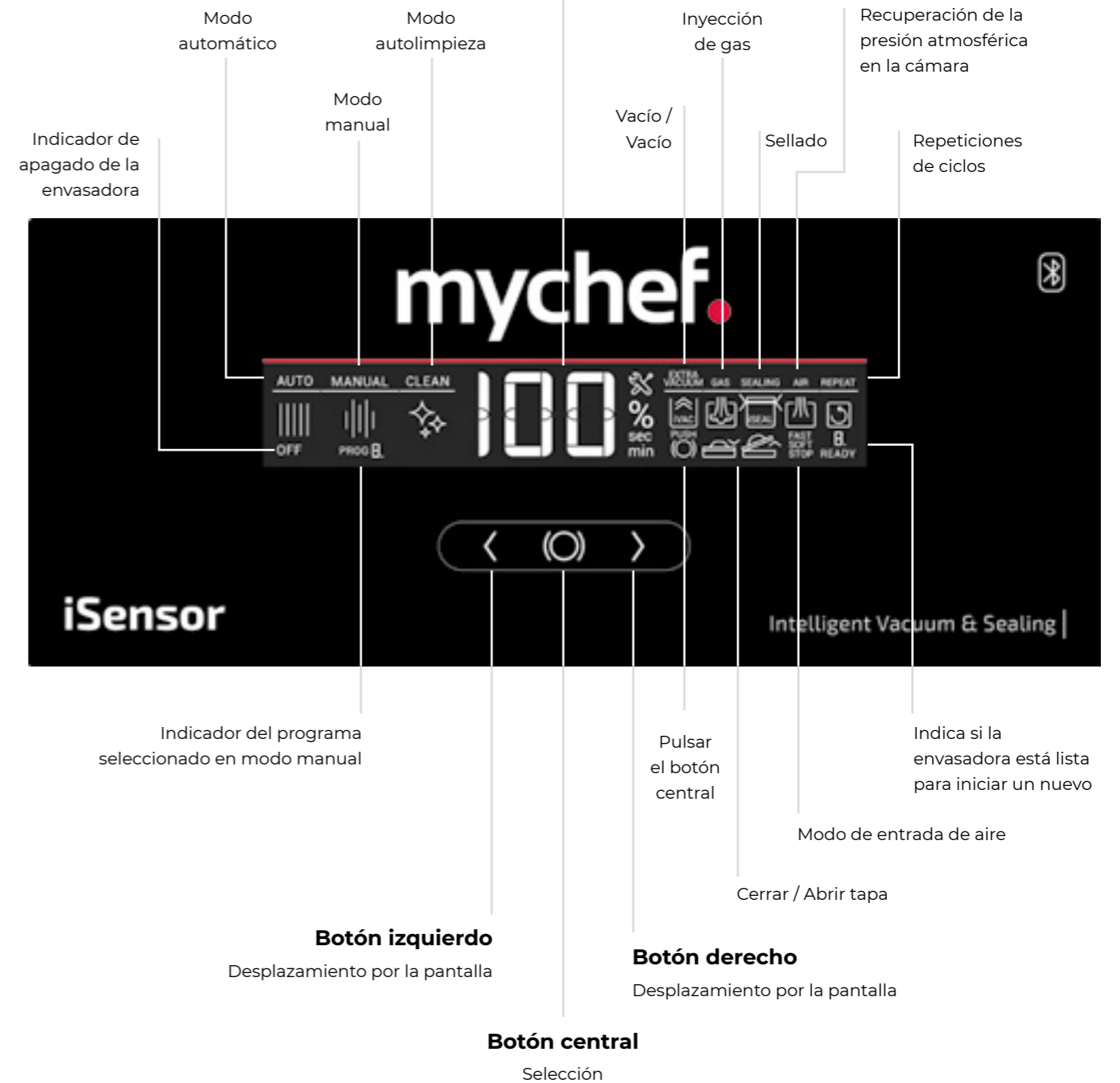
iSENSOR

LA ÚNICA ENVASADORA AL VACÍO 100% AUTOMÁTICA

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 consigues un envasado perfecto.

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

Muestra todos los parámetros numéricos como el nivel de vacío, los tiempos de sellado, autolimpieza, etc, pasando por el programa seleccionado en modo manual



ENVASADORAS AL VACÍO

Envasar al vacío de la forma más fácil y cómoda está a tu alcance con Mychef goSENSOR. Una envasadora profesional que está especialmente recomendada para los establecimientos que necesitan realizar envasados diarios, sin complicaciones y a un precio competitivo. Además, su tapa de metacrilato con forma de cúpula permite trabajar con piezas voluminosas.

Carnicerías / Pescaderías / Otros sectores

goSENSOR

Mychef goSENSOR de sobremesa
Accesorios

160
161



goSENSOR

DE SOBREMESA



Carnicerías



Charcuterías



Pescaderías



Restaurantes



Gastrobares



Otros sectores



EQUIPAMIENTO DE SERIE CÓDIGO	goSENSOR S		goSENSOR M			goSENSOR L	
	TGS8F1E2	TGS8D1E2	TGM101E2	TGM161E2	TGM201E2	TGL201E2	TGL202E2
PVP	1.910 €	2.042 €	2.307 €	2.425 €	2.618 €	2.886 €	3.201 €
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	
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	
Peso	32 kg	36 kg	47 kg	48,5 kg	55 kg	64 kg	67 kg
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	
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60		230/L+N/50-60			230/L+N/50-60	
Tapa	Plana	Cúpula	Cúpula			Cúpula	
Sistema de apertura	Manual	Automática	Automática			Automática	
Longitud barra de sellado (mm)	315		405			455	455 + 455
Posición barra de sellado							
Tecnología de sensor	✓		✓			✓	
Programa de envasado de líquidos	✓		✓			✓	
SCS (Self Calibration System). Sistema patentado que calibra automáticamente la envasadora	✓		✓			✓	
Función Stop. Bloqueo del porcentaje de vacío en la cámara	✓		✓			✓	
ExtraVacuum. 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 de envasado	1		1			1	
Pantalla LED	✓		✓			✓	

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Bomba de vacío Busch	256 €
----------------------	-------

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	637 €
L	TVAA6560	668 €

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

Descripción	Cantidad		
SAE 10 Alimentario	1 Litro	TVAR0002	49 €

Bolsas de vacío para conservación

Unidades	Medidas totales	Espesor		
100	200 x 300	90 micras	TTVAA002	21 €
100	300 x 400	90 micras	TTVAA004	39 €

Bolsas de vacío para cocción

Unidades	Medidas totales	Espesor		
100	200 x 300	93 micras	TTVAA003	34 €
100	360 x 400	93 micras	TTVAA005	78 €

Espuma para sonda corazón

Medidas rollo (mm)		
20 mm x 5 m	TVAA0021	106 €

Cilindro de llenado de bolsas de vacío

Diámetro (mm)	Altura (mm)		
Ø 150	150	TVAA0022	42 €

Plancha de polietileno negro alimentario

Para modelo	Medidas totales (mm)		
S	300 x 250 x 20	TVAA0027	50 €
M	400 x 300 x 20	TVAA0028	65 €
L	440 x 400 x 20	TVAA0029	78 €

Accesorio para envasado de líquidos

Para modelo			
S	TVAA0033	74 €	
M	TVAA0034	81 €	
L	TVAA0035	85 €	

ENVASADORAS DE VACÍO EXTERNO BAÑO MARÍA SOUS-VIDE

Descubre nuestra gama de envasadoras de vacío externo y baño maría para cocinar al vacío. Ideales para bares, gastrobares y restaurantes.

Tiendas de alimentación / Restaurantes

Envasadoras de vacío externo	170
Baño María sous-vide	171



ENVASADORA DE VACÍO EXTERNO

Pequeñas
tiendasTiendas de
alimentación

Bares



Restaurantes

Ideal 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)	Voltaje (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	512 €

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)	Voltaje (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	1.121 €
M	350 x 550 x 320	25 litros	45 - 100	1	12	230/L+N/50-60	SVCM0001	1.355 €

ACCESORIO ENVASADORA DE VACÍO EXTERNO

Bolsas de conservación gofradas para vacío externo

Unidades	Medidas (mm)	Código	PVP
100	200 x 300	TVEA0001	33 €
100	250 x 350	TVEA0002	47 €
100	300 x 400	TVEA0003	64 €

