Envasadora al vacio de sobremesa Distform goSensor M bomba 16. con bomba de vacío Becker (made in Germany) 3 parámetros de envasado y longitud de soldadura de 4 mm de grosor.

La envasadora industrial goSensor está especialmente recomendada para las carnicerías, charcuterías, pescaderías y restaurantes que quieren realizar envasados diarios sin complicaciones y a un precio competitivo.

Catálogo de envasadoras al vacío industriales

El envasado al vacío práctico y competitivo

Ideal para carnicerías, pescaderías y otros sectores, como restauración.

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.

Características técnicas de la envasadora Mychef goSensor M bomba 16:

- Medidas exteriores (ancho x fondo x alto)(mm) 475 x 589 x 438 mm
- Tapa: cúpula
- Sistema de apertura: Automática
- Bomba de vacío Becker (m3/h) (Made in Germany): 16
- Potencia (kW): 0.55
- Tensión (V/Ph/Hz): 230/L+N/50-60
- Medidas cámara (ancho x fondo x alto) (mm): 412 x 453 x 200mm
- Longitud barra de sellado (mm): 405
- Peso (Kg): 48.5
- Posición barra de sellado:

Equipamiento de serie de la envasadora goSensor M:

- 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 delaceite
- Sellado simple 1 x 4 mm
- Programas 1
- Pantalla LED

Equipamiento opcional de la envasadora goSensor:

- Bomba de vacío Busch. 235€

Más información sobre la gama de envasadoras Mychef goSensor

Tres parámetros de envasado y…¡goSensor!

- Sellado de 4 mm de grosor
- 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.
- Extrae el aire de los alimentos porosos con la funcionalidad Vac+
- 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.
- Respeta 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.

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

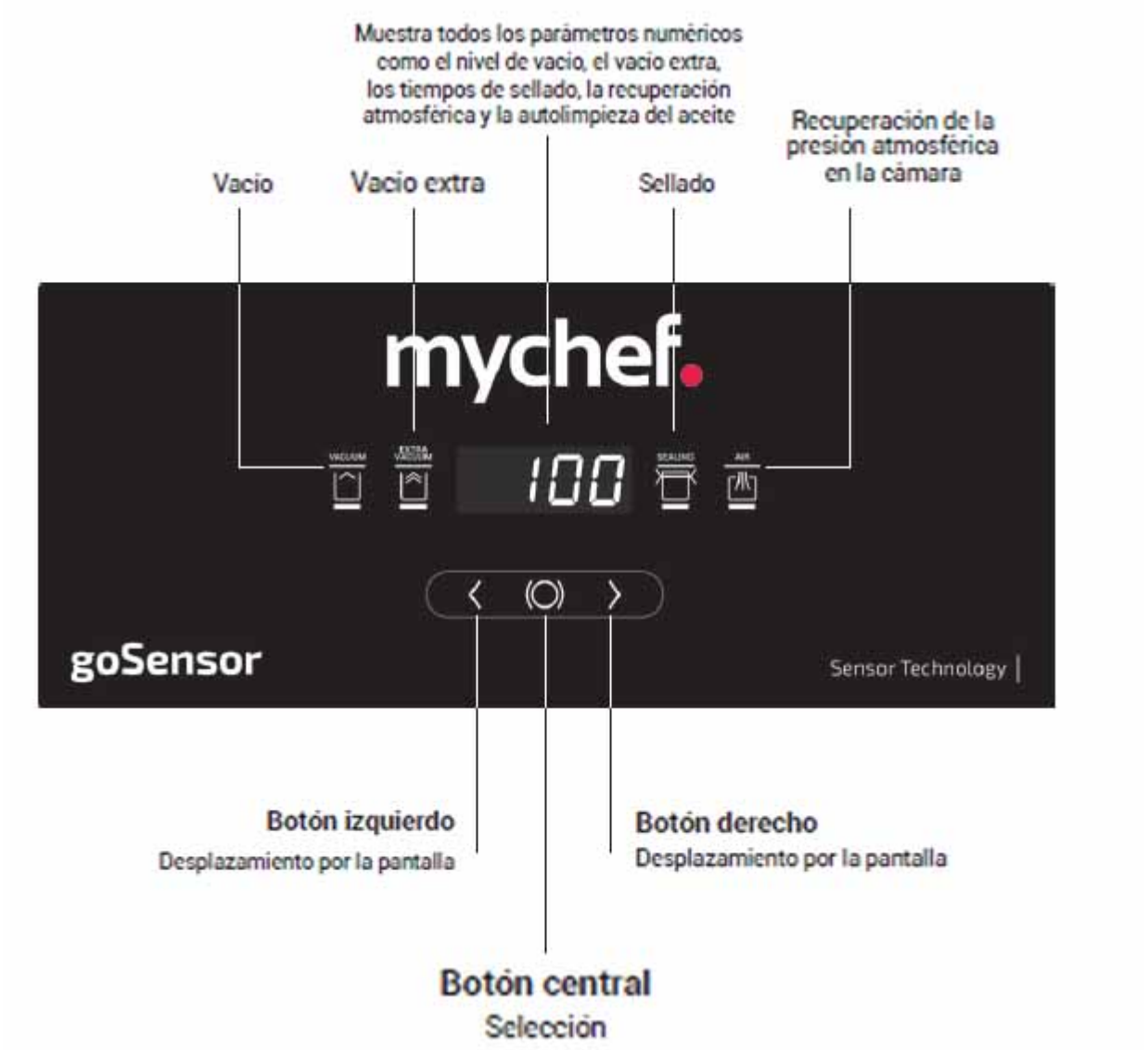
¿Cómo funciona la envasadora industrial goSensor?

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.

- 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

¿Cómo funciona la envasadora mychef gosensor?



Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 475 x 589 x 438 mm