



## **LAVAVAJILLAS EN PROMOCION BLACK WEEK HASTA 02-12-2024**

**Envasadora al vacío de sobremesa Distform goSensor L DOBLE barra de sellado.** con bomba de vacío Becker (made in Germany) 3 parámetros de envasado y longitud de soldadura de 4 mm .

# **Catálogo de envasadoras al vacío industriales EN PROMOCION BLACK WEEK**

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 L DOBLE barra de sellado:**

- Medidas exteriores (ancho x fondo x alto)(mm) 620 x 599 x 453 mm
- Tapa: cúpula
- Sistema de apertura: Automática
- Bomba de vacío Becker (m<sup>3</sup>/h) (Made in Germany): 20
- Potencia (kW): 0.75
- Tensión (V/Ph/Hz): 230/L+N/50-60
- Medidas cámara (ancho x fondo x alto) (mm): 560 x 465 x 210mm
- Longitud barra de sellado (mm): 455 + 455
- Peso (Kg): 67
- Posición barra de sellado:



## **Equipamiento de serie de la envasadora goSensor L:**

- 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
- 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...igoSensor!

- 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.**

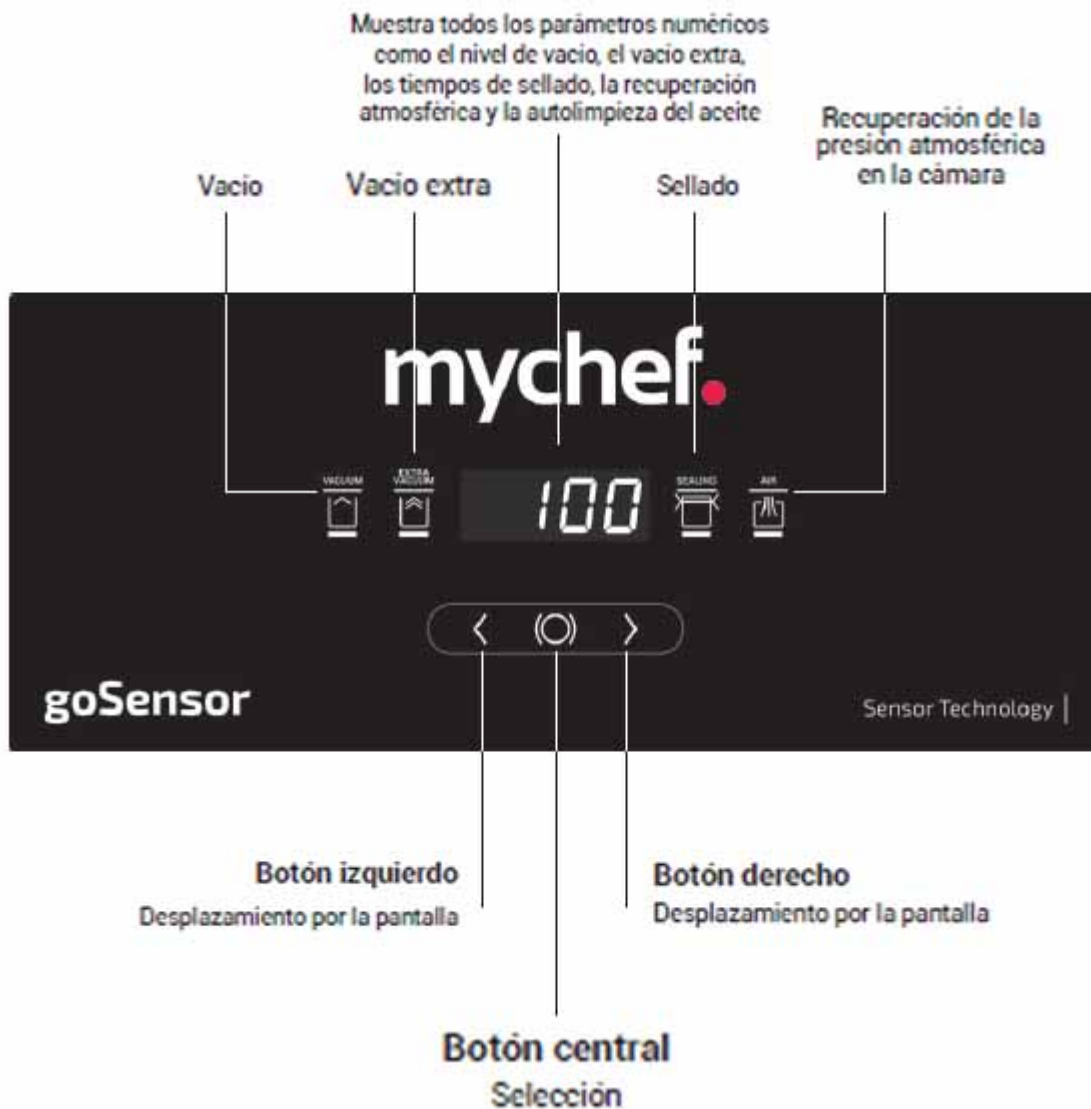
## **¿Cómo funciona la envasadora industrial goSensor?**

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): 620 x 599 x 453 mm