

mychef.



goSensor

El envasado al vacío práctico y competitivo

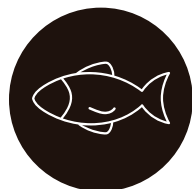
Envasar al vacío de la forma más fácil y cómoda está a tu alcance con Mychef goSensor. Esta envasadora profesional de la gama Mychef está especialmente recomendada para las **carnicerías, charcuterías, pescaderías y restaurantes** que quieren realizar envasados diarios sin complicaciones y a un precio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



Carnicerías



Pescaderías



Otros sectores

goSensor

Tres parámetros de envasado y... ¡goSensor!

Sellado de 4 mm de grosor

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

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.

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.

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.





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.

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 exteriores | 388 x 501 x 345 mm | 388 x 519 x 389 mm | 475 x 589 x 438 mm | | | 620 x 599 x 453 mm | |
| 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. 

www.mychefcooking.com

info@mychefcooking.com

+34 900 102 623

Barcelona, España