

TECNOLOGÍA MYCHEF

iVac

PATENTADO



Sensor inteligente que 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.

Con esta tecnología conseguimos:

Optimización del tiempo en cada envasado

Envasados seguros y óptimos sin supervisión

Protege la envasadora de sobreesfuerzos innecesarios

Minimiza las pérdidas de peso del alimento por ebullición

Alarga la vida útil de la envasadora

Menor emulsión de agua en el aceite de la bomba

iSeal PATENTADO



Sellado inteligente que regula automáticamente el tiempo y la temperatura de sellado para cada ciclo sin supervisión.

Con esta tecnología conseguimos:

Iseal regula los parámetros en función de la bolsa, la temperatura y de las veces que se realiza el vacío

Seguridad en el sellado desde el primer envasado hasta el último sin necesidad de modificar parámetros

Evitamos sobrecalentamientos alargando la vida útil de todos sus componentes

No se queman las bolsas

Minimiza mermas y costes

TECNOLOGÍA MYCHEF

VENTAJAS QUE TE APORTAN LAS ENVASADORAS Mychef



PATENTES TECNOLÓGICAS

SCS

(Sistema de autocalibrado)

PATENTADO



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.

MCV

(Multi Cycle Vacuum)

PATENTADO



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.

Vacuum Standby

PATENTADO



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.

ENVASADO 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.



ExtraVacuum

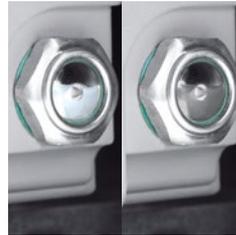
Añade un tiempo de vacío adicional una vez alcanzado el 100% de vacío y fuerza la salida del aire del interior de los alimentos porosos. Una aplicación muy interesante son las impregnaciones, técnica que sustituye el aire del alimento poroso por un líquido.



Envasado 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.

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.

MÁS PRODUCTIVIDAD



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.



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.

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

EL ENVASADO AL VACÍO PRÁCTICO Y COMPETITIVO

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

1. Vacío
2. Vacío extra
3. Muestra todos los parámetros numéricos como el nivel de vacío, el vacío extra, los tiempos de sellado, la recuperación atmosférica y la autolimpieza del aceite
4. Sellado
5. Recuperación de la presión atmosférica en la cámara



6. Botón izquierdo. Desplazamiento por la pantalla
7. Botón central. Selección
8. Botón derecho. Desplazamiento por la pantalla

ENVASADORAS AL VACÍO

goSENSOR



EL ENVASADO AL VACÍO PRÁCTICO Y COMPETITIVO

Mychef goSENSOR es una envasadora profesional de sensor que está especialmente recomendada para los establecimientos que necesitan realizar envasados diarios, sin complicaciones y a un precio competitivo.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



PANEL DE CONTROL Y TECNOLOGÍAS AUTOMÁTICAS



Panel de control
práctico con 3 botones y
pantalla LED



Tecnología de sensor



PATENTADO

SCS (Self Calibration System)
Sistema patentado que calibra
automáticamente la envasadora



AutoClean Oil
Sistema de autolimpieza del
aceite

FUNCIONES PARA MÚLTIPLES TÉCNICAS CULINARIAS



PATENTADO

Vacuum Standby
Mantiene el vacío dentro de la
cámara por tiempo indefinido



**Programa de envasado de
líquidos**



Función Stop
Bloqueo del porcentaje de
vacío en la cámara



ExtraVacuum
Vacío extra para alimentos
porosos

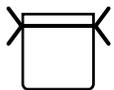


Soft Air
Envasado de alimentos
delicados



Programas de envasado
Capacidad para guardar 1
programa

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Sellado simple 1 x 4 mm

goSENSOR DE SOBREMESA



goSENSOR L

Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) 620 x 599 x 453 mm

Medidas cámara (ancho x fondo x alto) 560 x 465 x 210 mm

Peso 67 kg

Potencia 1,2 kW

Tapa Cúpula

Sistema de apertura Automática

Código	Posición barra de sellado	Longitud barra	VALUE Bomba de vacío 20 (m3/h)	BECKER Bomba de vacío 20 (m3/h)	Voltaje (V/Ph/Hz)	PVP
TGL2V2E2		455 + 455	●		230/L+N/50	3.390 €
TGL2K2E2		455 + 455		●	230/L+N/50-60	4.285 €



goSENSOR M

Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) 475 x 589 x 438 mm

Medidas cámara (ancho x fondo x alto) 412 x 453 x 200 mm

Peso 48,5 kg

Potencia 0,85 kW

Tapa Cúpula

Sistema de apertura Automática

Código	Posición barra de sellado	Longitud barra	VALUE Bomba de vacío 16 (m3/h)	BECKER Bomba de vacío 16 (m3/h)	Voltaje (V/Ph/Hz)	PVP
TGM6V1E2		405	●		230/L+N/50	2.490 €
TGM6K1E2		405		●	230/L+N/50-60	2.880 €



goSENSOR S

Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) 388 x 519 x 389 mm

Medidas cámara (ancho x fondo x alto) 328 x 385 x 162 mm

Peso 36 Kg

Potencia 0,73 kW

Tapa Cúpula

Sistema de apertura Automática

Código	Posición barra de sellado	Longitud barra	VALUE Bomba de vacío 8 (m3/h)	BECKER Bomba de vacío 8 (m3/h)	Voltaje (V/Ph/Hz)	PVP
TGS8V1E2		315	●		230/L+N/50	1.930 €
TGS8K1E2		315		●	230/L+N/50-60	2.250 €

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	750 €
L	TVAA6560	796 €

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

Descripción	Cantidad		
SAE 10 Alimentario	1 Litro	TVAR0002	57 €

Bolsas de vacío para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	90 micras	TTVAA002	24 €
100	300 x 400	90 micras	TTVAA004	45 €

Bolsas de vacío para cocción

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	93 micras	TTVAA003	39 €
100	360 x 400	93 micras	TTVAA005	90 €

Espuma para sonda corazón

Medidas rollo (mm)		
20 mm x 5 m	TVAA0021	125 €

Cilindro de llenado de bolsas de vacío

Díámetro (mm)	Altura (mm)		
Ø 150	150	TVAA0022	48 €

Plancha de polietileno negro alimentario

Para modelo	Medidas totales (mm)		
S	300 x 250 x 20	TVAA0027	59 €
M	400 x 300 x 20	TVAA0028	76 €
L	440 x 400 x 20	TVAA0029	90 €

Accesorio para envasado de líquidos

Para modelo		
S	TVAA0033	85 €
M	TVAA0034	93 €
L	TVAA0035	100 €