

mychef.



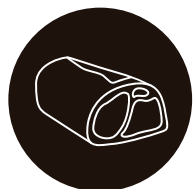
goSensor

# El envasado al vacío práctico y competitivo

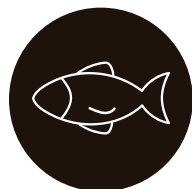
Envasar al vacío de la forma más fácil y cómoda está a tu alcance con Mychef goSensor. Esta envasadora profesional de la gama Mychef está especialmente recomendada para las **carnicerías, charcuterías, pescaderías y restaurantes** que quieren realizar envasados diarios sin complicaciones y a un precio 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	
<b>Tapa</b>	Plana	Cúpula	Cúpula			Cúpula	
<b>Medidas exteriores</b>	388 x 501 x 345 mm	388 x 519 x 389 mm	475 x 589 x 438 mm			620 x 599 x 453 mm	
<b>Medidas interior cámara</b>	328 x 385 x 115 mm	328 x 385 x 162 mm	412 x 453 x 200 mm			560 x 465 x 210 mm	
<b>Bomba de vacío (m3/h)</b>	8		10	16	20	20	
<b>Longitud barra de sellado</b>	315 mm		405 mm			455 mm	455 + 455 mm

**mychef.**

**[www.mychefcooking.com](http://www.mychefcooking.com)**

**[info@mychefcooking.com](mailto:info@mychefcooking.com)**

Barcelona, España