

mychef.



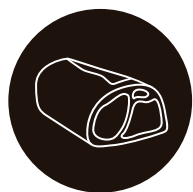
goSensor

# Conditionnement sous vide pratique et compétitif

Le conditionnement sous vide facile et pratique est à portée de main avec Mychef goSensor. Cette machine sous vide professionnelle de la gamme Mychef est particulièrement recommandée pour les **boucheries, charcuteries, poissonneries** et **restaurants** qui souhaitent réaliser des mises sous vide quotidiennement à un prix compétitif et en toute facilité.

Sélectionnez rapidement et intuitivement les paramètres de mise sous vide souhaités à l'aide des trois boutons de commande. De plus, les matériaux robustes qui la composent et son couvercle en méthacrylate en forme de dôme vous permettent de l'utiliser pour des aliments volumineux.

Réalisez des conditionnements sous vide pratiques et compétitifs avec Mychef goSensor.



**Boucheries**



**Poissonneries**



**Autres secteurs**

# goSensor

# Trois paramètres de conditionnement sous vide et... goSensor

**Thermoscellage de 4 mm**

**Extraction de l'air des aliments poreux grâce à la fonction Vac+**

**Calibrage automatique**

La machine est dotée du système SCS (Self Calibration System) breveté pour un calibrage automatique afin d'empêcher que les conditions de pression externes n'influencent sur l'emballage final.

**Notifications de maintenance préventive**

Le système Autoclean Oil gère le temps et les cycles de vide réalisés et vous informe automatiquement lorsque vous devez lancer le processus de nettoyage automatique.

**Programme spécial de mise sous vide de liquides**

Grâce au programme spécial de mise sous vide de liquides, la machine s'arrête automatiquement une fois le taux de vide souhaité atteint.

**Respect des aliments délicats et fragiles**

La fonction Soft Air rétablit progressivement la pression atmosphérique une fois le scellage effectué afin que les aliments ou produits délicats et fragiles ne se déforment pas lors de la mise sous vide.





# Grandes préparations et résultats constants

La machine enregistre la dernière configuration utilisée pour la reproduire ultérieurement, de sorte que vous obtiendrez toujours des résultats identiques.

Sélectionnez le taux de vide, le temps de vide supplémentaire et de scellage et le mode de récupération de la pression atmosphérique grâce à ses **trois boutons de commande** pour profiter d'un conditionnement sous vide optimal. Et si vous souhaitez surveiller l'activité de Mychef goSensor, il suffit d'observer les indicateurs d'état lumineux.

Grâce à cette machine sous vide professionnelle, profitez d'une commodité et d'un contrôle uniques.

# Une technologie conçue pour votre satisfaction

- ✓ Pompes à vide Becker (fabriquées en Allemagne)
- ✓ Compatible avec des sachets lisses, métallisés et gauffrés
- ✓ Conforme aux normes CE, UL et NSF



	goSensor S		goSensor M			goSensor L	
<b>Couvercle</b>	Plat	Bombé	Bombé			Bombé	
<b>Dimensions extérieures</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>Dimensions chambre</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>Pompe à vide (m3/h)</b>	8		10	16	20	20	
<b>Longueur barre de thermoscellage</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, Espagne