

ENVASADORAS AL VACÍO

Descubre la gama de envasadoras Mychef, un modelo para cada sector.

Carnicerías / Pescaderías / Otros sectores



goSensor

Mychef goSensor de sobremesa
Accesorios

Restaurantes / Hoteles / Supermercados



iSensor

Mychef iSensor de sobremesa
Accesorios

Mychef iSensor de pie
Accesorios

Tiendas de alimentación / Restaurantes

Envasadoras de vacío externo
Baño María sous-vide

POR QUÉ LAS ENVASADORAS MYCHEF SON LA MEJOR ELECCIÓN



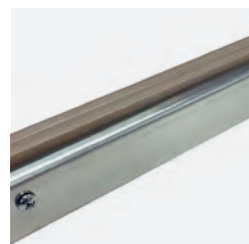
AutoClean Oil (Autolimpieza del aceite)

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.



Barra de sellado sin conexiones

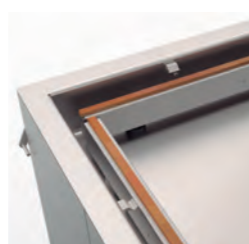
El diseño especial de la barra de soldadura sin cables, junto con la cámara de vacío, fabricada en acero inoxidable y con cantos redondeados, permite que la limpieza de la envasadora sea mucho más fácil y rápida. Siempre en óptimas condiciones higiénicas.



Barras de sellado de doble soldadura grabada

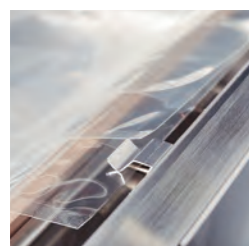
El nuevo diseño de la barra de soldadura con refuerzos de acero inoxidable, la hace más robusta y duradera.

Permite un sellado de doble soldadura grabada para mayor seguridad alimentaria.



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.



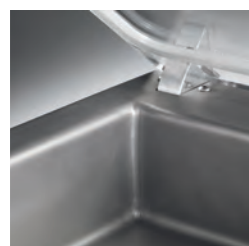
Envasado de bolsas superpuestas

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.



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.



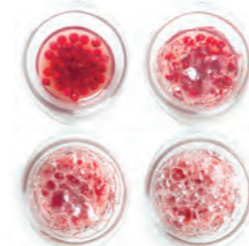
Tapa de metacrilato de alta resistencia y doble amortiguación

Tapa de metacrilato transparente de alta resistencia con bisagras de aluminio de gran durabilidad y doble amortiguación para una elevada productividad y una apertura suave.



Sistema de apertura basculante para facilitar el mantenimiento

Este 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.



PATENTED

iVac (sensor inteligente)

iVac 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. iVac optimiza el tiempo de ciclo de cada envasado.



PATENTED

iSeal (sellado inteligente)

iSeal regula automáticamente el tiempo y la temperatura de sellado para cada ciclo sin supervisión. Gracias a esta patente se evitan sobrecalentamientos alargando la vida útil de todos sus componentes. iSeal garantiza sellados siempre perfectos.



PATENTED

SCS (Sistema de autocalibrado)

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.



PATENTED

MCV (Multi Cycle Vacuum)

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.



PATENTED

Vacuum Standby

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.



Vac +

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.



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.



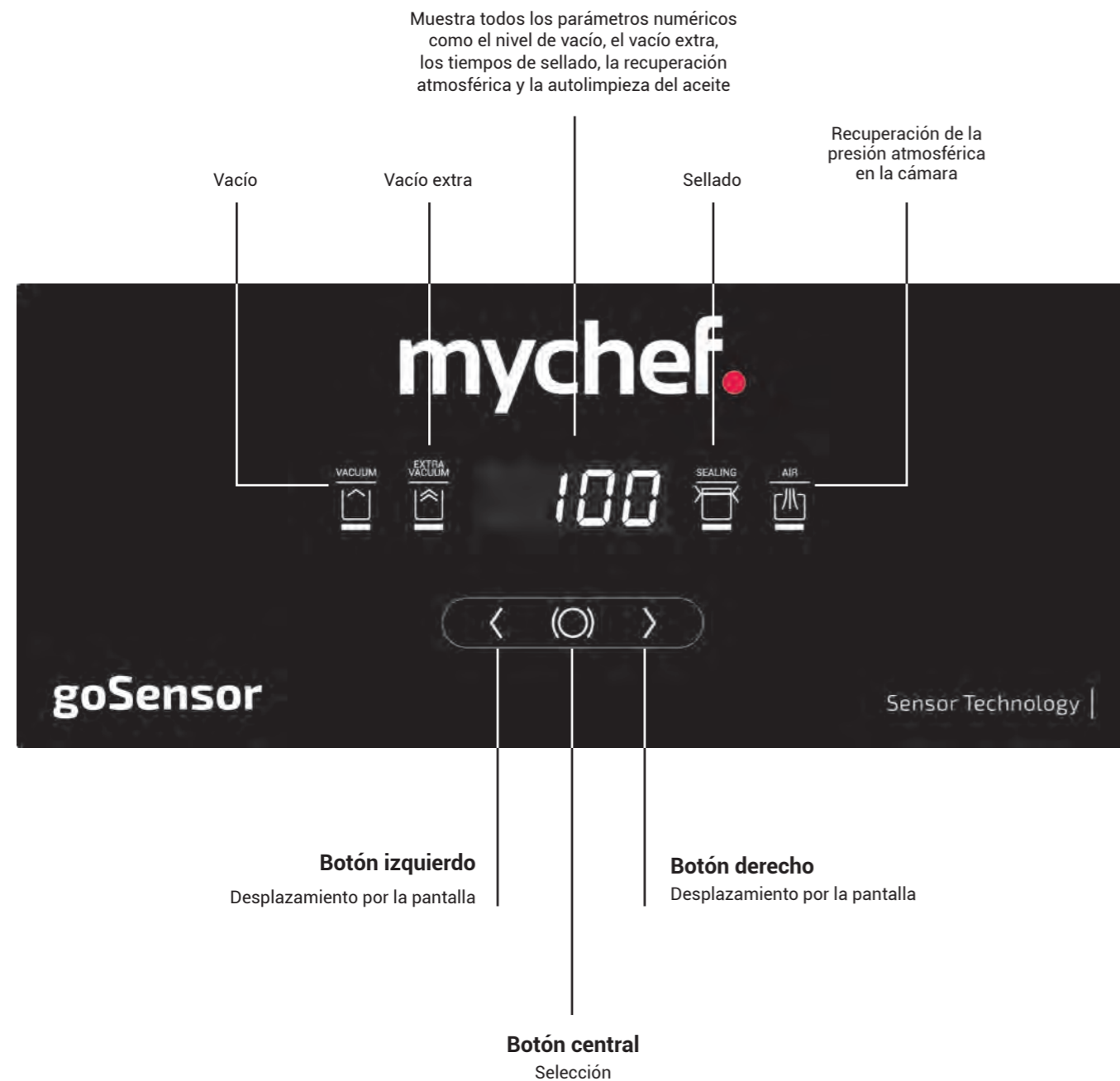
Envasado con gas inerte

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.

mychef. goSensor

TRES PARÁMETROS DE ENVASADO Y... GOSENSOR

Práctico control con tres botones y pantalla LED que permite seleccionar de forma rápida e intuitiva los parámetros de envasado deseados. Para realizar envasados diarios sin complicaciones.

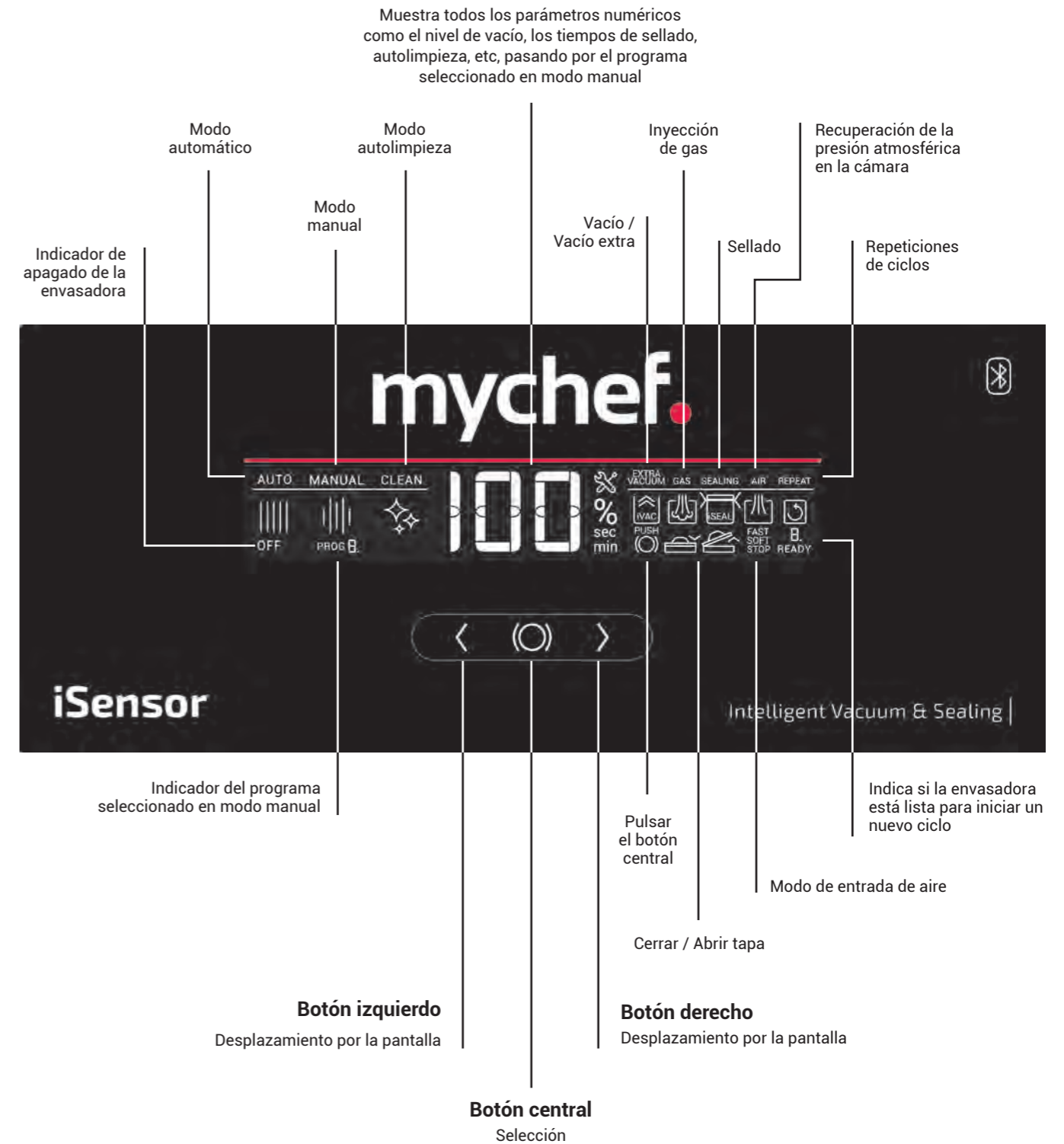


mychef. iSensor

LA ÚNICA ENVASADORA AL VACÍO 100% AUTOMÁTICA

Práctico control con tres botones y pantalla LCD con iluminación, con dos modos de trabajo. Con el modo automático, simplemente introduce la bolsa, baja la tapa y consigues un envasado perfecto.

Con el modo manual da rienda suelta a tu creatividad y realiza todo tipo de técnicas gastronómicas.



DE SOBREMESA



Carnicerías



Charcuterías



Pescaderías



Restaurants



Otros sectores



MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	goSensor S		goSensor M			goSensor L	
	TGS8F1E2	TGS8D1E2	TGM101E2	TGM161E2	TGM201E2	TGL201E2	TGL202E2
Código PVP							
Medidas exteriores (mm) (ancho x fondo x alto)	388 x 501 x 345	388 x 519 x 389	475 x 589 x 438			620 x 599 x 453	
Tapa	Plana	Cúpula	Cúpula			Cúpula	
Sistema de apertura	Manual	Automática	Automática			Automática	
Bomba de vacío Becker (m ³ /h) (Made in Germany)	8		10	16	20	20	
Potencia (kW)	0,35		0,37	0,55	0,75	0,75	
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60		230/L+N/50-60			230/L+N/50-60	
Medidas cámara (mm) (ancho x fondo x alto)	328 x 385 x 115	328 x 385 x 162	412 x 453 x 200			560 x 465 x 210	
Longitud barra de sellado (mm)	315		405			455	455 + 455
Posición barra de sellado							
Peso (Kg)	32	36	47	48,5	55	64	67
Tecnología de sensor	✓		✓			✓	
Programa de envasado de líquidos	✓		✓			✓	
SCS (Self Calibration System). 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		1			1	
Pantalla LED	✓		✓			✓	

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Bomba de vacío Busch	235 €
----------------------	-------

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
L	TVAA6560

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

Descripción	Cantidad	
SAE 10 Alimentario	1 Litro	TVAR0002

Bolsas de vacío para conservación

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

Bolsas de vacío para cocción

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

Espuma para sonda corazón

Medidas rollo (mm)	
20 mm x 5 m	TVAA0021

Cilindro de llenado de bolsas de vacío

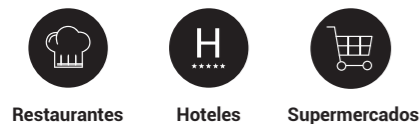
Diámetro (mm)	Altura (mm)	
Ø 150	150	TVAA0022

Plancha de polietileno negro alimentario

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

Accesorio para envasado de líquidos

Para modelo	
S	TVAA0033
M	TVAA0034
L	TVAA0035



MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	iSensor S		iSensor M			iSensor L	
	TIS8D1E2	TIM101E2	TIM161E2	TIM201E2	TIL201E2	TIL202E2	
Código PVP							
Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) (mm)	388 x 546 x 389	475 x 616 x 438			620 x 626 x 453		
Tapa	Cúpula	Cúpula			Cúpula		
Sistema de apertura	Automática	Automática			Automática		
Bomba de vacío Busch (m ³ /h) (Made in Germany)	8	10	16	20	20		
Potencia (kW)	0,25	0,30	0,55	0,75	0,75		
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60			230/L+N/50-60		
Medidas cámara (ancho x fondo x alto) (mm)	328 x 385 x 162	412 x 453 x 200			560 x 465 x 210		
Longitud barra de sellado (mm)	315	405			455	455 + 455	
Posición barra de sellado							
Peso (Kg)	36	47	48,5	55	64	67	
Tecnología de sensor	✓	✓			✓		
Modo automático	✓	✓			✓		
iVac. Patente que asegura el porcentaje de vacío óptimo para cada alimento	✓	✓			✓		
iSeal. Patente que regula el tiempo y la temperatura de sellado para cada ciclo	✓	✓			✓		
SCS (Self Calibration System). Sistema patentado que calibra automáticamente la envasadora	✓	✓			✓		
MCV (Multi Cycle Vacuum). Repetición de ciclos de vacío consecutivos	✓	✓			✓		
Vacuum Standby. Mantiene el vacío dentro de la cámara por tiempo indefinido	✓	✓			✓		
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	✓	✓			✓		
Conexión de vacío externo	✓	✓			✓		
Sellado doble 2 x 3 mm	✓	✓			✓		
Programas	10	10			10		
Pantalla LCD	✓	✓			✓		
Bluetooth integrado	✓	✓			✓		
App de control iOS/Android	✓	✓			✓		

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión con gas inerte (Para hacer el pedido sustituir la séptima letra del código (E) por una G)

ACCESORIOS ISENSOR DE SOBREMESA

Kit de vacío externo



Accesorio para vacío externo	–	TVAA0001
Cubeta GN 1/1 para vacío	Profundidad: 100 mm	TVAA0006
Cubeta GN 1/1 para vacío	Profundidad: 150 mm	TVAA0007
Cubeta GN 1/1 para vacío	Profundidad: 200 mm	TVAA0008
Tapa de acero inox para cubeta GN 1/1	–	TVAA0009
Cubeta GN 1/2 para vacío	Profundidad: 100 mm	TVAA0010
Cubeta GN 1/2 para vacío	Profundidad: 150 mm	TVAA0011
Tapa de acero inox para cubeta GN 1/2	–	TVAA0012
Cubeta GN 1/3 para vacío	Profundidad: 100 mm	TVAA0013
Cubeta GN 1/3 para vacío	Profundidad: 150 mm	TVAA0014
Tapa de plástico para cubeta GN 1/3	–	TVAA0015



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
L	TVAA6560



Impresora de etiquetas térmicas adhesivas

Máxima velocidad de impresión. Funciona por Bluetooth a través de la app iSensor. Para etiquetas térmicas de 57,3 x 31,75 mm.

Impresora	TVAA0036
-----------	----------

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

Descripción	Cantidad	
SAE 10 Alimentario	1 Litro	TVAR0002

Bolsas de vacío para conservación

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

Espuma para sonda corazón

Medidas rollo (mm)	
20 mm x 5 m	TVAA0021

Plancha de polietileno alimentario

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

Etiquetas térmicas adhesivas

Unidades	Medidas totales (mm)	
2.100	57,3 x 31,75 mm	TVAA0037

Bolsas de vacío para cocción

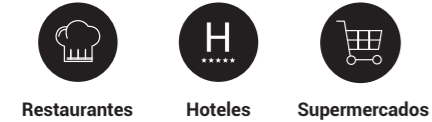
Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor	
100	200 x 300	93 micras	TTVAA003
100	360 x 400	93 micras	TTVAA005

Cilindro de llenado de bolsas de vacío

Diámetro (mm)	Altura (mm)	
Ø 150	150	TVAA0022

Accesorio para envasado de líquidos

Para modelo	
S	TVAA0033
M	TVAA0034
L	TVAA0035



MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	iSensor S						iSensor M						iSensor L					
	FSSB22E2	FSSB2LE2	FSSB2UE2	FSSB42E2	FSSB4LE2	FSSB4UE2	FSMB42E2	FSMB4LE2	FSMB4UE2	FSMB62E2	FSMB6LE2	FSMB6UE2	FSLB62E2	FSLB6LE2	FSLB6UE2	FSLB12E2	FSLB1LE2	FSLB1UE2
Código PVP																		
Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) (mm)	853 x 537 x 1032						930 x 607 x 1046						1136 x 707 x 1050					
Medidas cámara (ancho x fondo x alto) (mm)	700 x 430 x 180						800 x 500 x 200						1000 x 600 x 200					
Tapa	Cúpula						Cúpula						Cúpula					
Sistema de apertura	Automática						Automática						Automática					
Bomba de vacío Busch (m ³ /h) (Made in Germany)	20		40				40		63				63		100			
Potencia (kW)	0,75		1,125				1,125		1,5				1,5		2,25			
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60			400/3L+N/50 o 230/L+N/50-60			400/3L+N/50 o 230/3L/50-60			400/3L+N/50 o 230/3L/50-60			400/3L+N/50 o 230/3L/50-60			400/3L+N/50 o 230/3L/50-60		
Longitud barra de sellado (mm)	410 + 410	410 + 630	410 + 410 + 580	410 + 410	410 + 630	410 + 410 + 580	460 + 460	460 + 730	460 + 460 + 680	460 + 460	460 + 730	460 + 460 + 680	560 + 560	560 + 880	560 + 560 + 880	560 + 560	560 + 880	560 + 560 + 880
Posición barra de sellado																		
Tecnología de sensor	✓		✓				✓		✓				✓		✓			
Modo automático	✓		✓				✓		✓				✓		✓			
iVac. Patente que asegura el porcentaje de vacío óptimo para cada alimento	✓		✓				✓		✓				✓		✓			
iSeal. Patente que regula el tiempo y la temperatura de sellado para cada ciclo	✓		✓				✓		✓				✓		✓			
SCS (Self Calibration System). Sistema patentado que calibra automáticamente la envasadora	✓		✓				✓		✓				✓		✓			
MCV (Multi Cycle Vacuum). Repetición de ciclos de vacío consecutivos	✓		✓				✓		✓				✓		✓			
Vacuum Standby. Mantiene el vacío dentro de la cámara por tiempo indefinido	✓		✓				✓		✓				✓		✓			
Vac+. Vacío extra para alimentos porosos	✓		✓				✓		✓				✓		✓			
Soft Air. Envasado de alimentos delicados	✓		✓				✓		✓				✓		✓			
AutoClean Oil. Sistema de autolimpieza del aceite	✓		✓				✓		✓				✓		✓			
Sellado doble 2 x 4 mm	✓		✓				✓		✓				✓		✓			
Programas	10		10				10		10				10		10			
Pantalla LCD	✓		✓				✓		✓				✓		✓			

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión con gas inerte (Para hacer el pedido sustituir la séptima letra del código (E) por una G)

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión con gas inerte (Para hacer el pedido sustituir la séptima letra del código (E) por una G)

ACCESORIOS ISENSOR DE PIE

Bolsas de vacío para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor	Código	Precio
100	200 x 300	90 micras	TTVAA002	19 €
100	300 x 400	90 micras	TTVAA004	36 €

Bolsas de vacío para cocción

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

ACCESORIOS ISENSOR DE PIE

Plancha de polietileno alimentario

Para modelo	Medidas totales (mm)	Código
S	540 x 400 x 20	TVAA0030
M	676 x 430 x 20	TVAA0031
L	880 x 533 x 20	TVAA0032

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

Bomba de vacío	Descripción	Código
20 (m ³ /h)	SAE 10 Alimentario (1 Litro)	TVAR0002
40 / 63 / 100 (m ³ /h)	SAE 30 Alimentario (2 Litros)	TVAR0051

mychef. ENVASADORA DE VACÍO EXTERNO



Pequeños comercios



Tiendas de alimentación



Bares



Restaurantes

Ideales para pequeños comercios, tiendas de alimentación, bares y restaurantes

Indicadas para el envasado de productos sólidos, sin humedad.
Fabricadas en acero inoxidable, robustas, compactas y ligeras, para un fácil transporte y almacenamiento.
Vacío controlado por tiempo (de 0,5 a 60 segundos).
Modo de trabajo automático (2 programas) o manual (1 programa).
Soldadura doble.
Sólo funciona con bolsas gofradas.



Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (l/min)	Alimentación (V/N/Hz)	Potencia (kW)	Longitud de soldadura útil (mm)	Código	PVP
370 x 260 x 130	20	230/L+N/50	0,3	350	TVE010T2	

ACCESORIO ENVASADORA DE VACÍO EXTERNO

Bolsas de conservación gofradas para vacío externo

Unidades	Medidas (mm)	Código	PVP
100	200 x 300	TVEA0001	
100	250 x 350	TVEA0002	
100	300 x 400	TVEA0003	



mychef. BAÑO MARÍA SOUS-VIDE



Bares



Gastrobares



Restaurantes

Baño maría para cocinar al vacío. Ideales para bares, gastrobares y restaurantes

Fabricados en acero inoxidable, robustos y compactos.
Productos más tiernos y sabrosos, sin pérdidas de peso ni humedad.
Modelos con capacidades de 9 y 25 litros.
Funcionamiento simple e intuitivo.



Modelo	Medidas exteriores (mm)	Capacidad máxima de la cámara	Temperatura de trabajo (°C)	Potencia (kW)	Peso total (Kg)	Alimentación (V/N/Hz)	Código	PVP
S	345 x 285 x 270	9 litros	45 - 100	0,4	6,5	230/L+N/50-60	SVCS0001	
M	350 x 550 x 320	25 litros	45 - 100	1	12	230/L+N/50-60	SVCM0001	

