

# 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

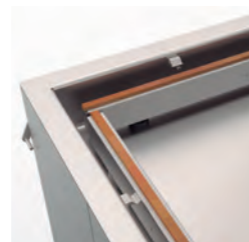
El diseño especial de la barra de soldadura sin cables, junto con la cámara de vacío, fabricada en acero inoxidable y con cantos redondeados, permite que la limpieza de la envasadora sea mucho más fácil y rápida. Siempre en óptimas condiciones higiénicas.



## Barras de sellado de doble soldadura grabada

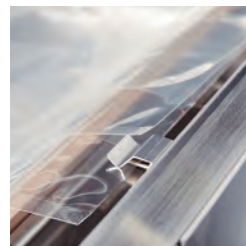
El nuevo diseño de la barra de soldadura con refuerzos de acero inoxidable, la hace más robusta y duradera.

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.



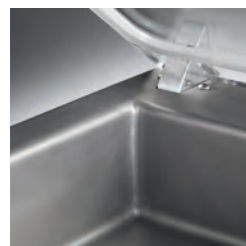
## Envasado de bolsas superpuestas

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.



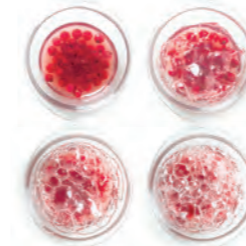
## Tapa de metacrilato de alta resistencia y doble amortiguación

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)

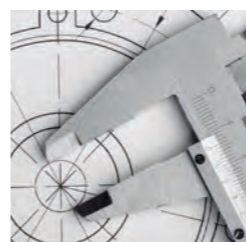
iVac ajusta automáticamente el vacío óptimo para cada tipo de producto sin supervisión alguna. Detecta el tamaño, la cantidad y el tipo de alimento, incluso si es líquido o poroso. iVac optimiza el tiempo de ciclo de cada envasado.



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.



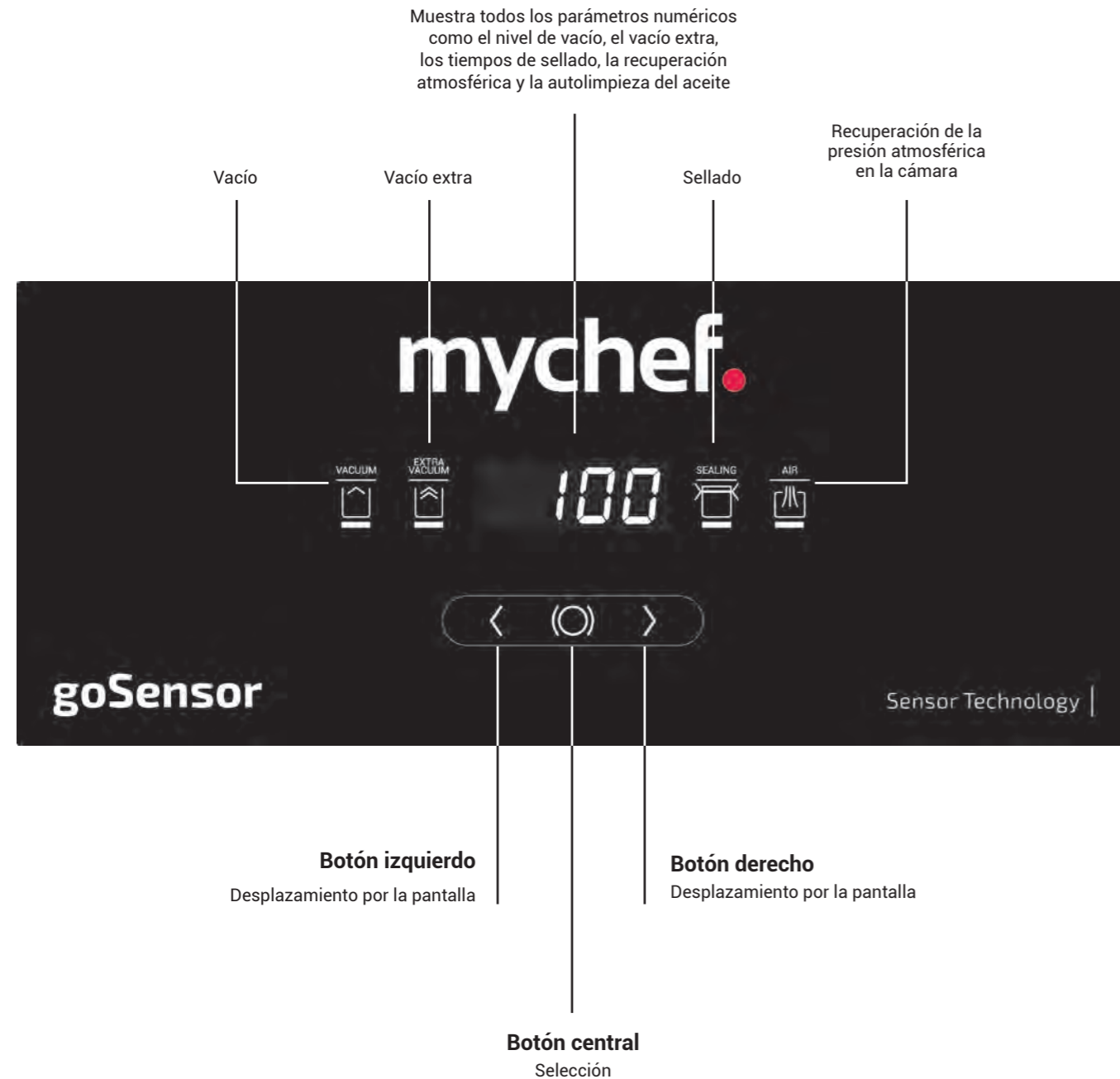
## Envasado con gas inerte

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.

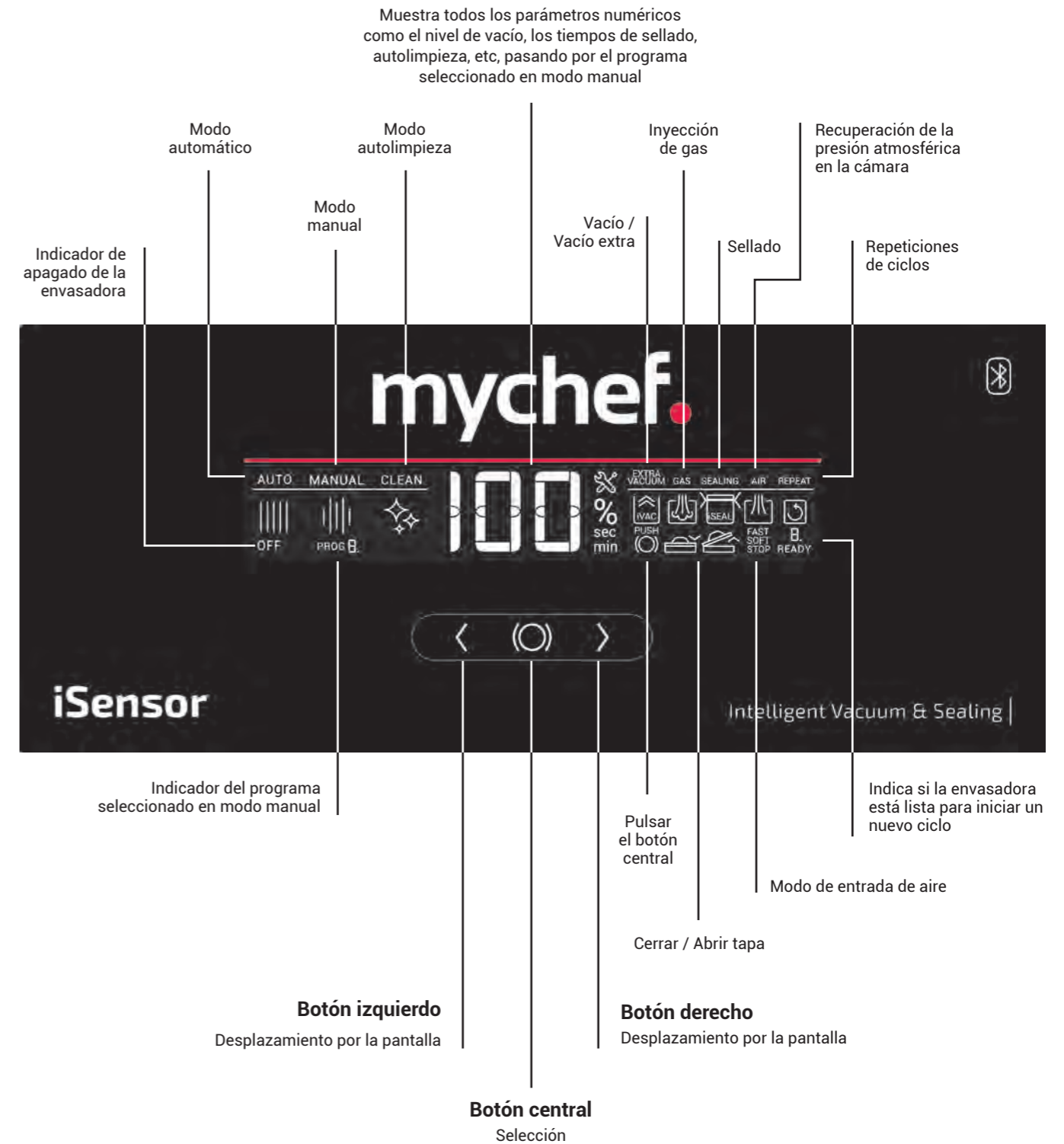


# mychef. iSensor

## 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 <sup>3</sup> /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

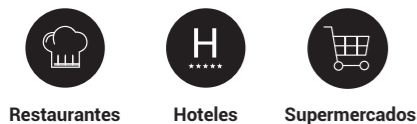
Diámetro (mm)	Altura (mm)	
Ø 150	150	TVAA0022

#### 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 <sup>3</sup> /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

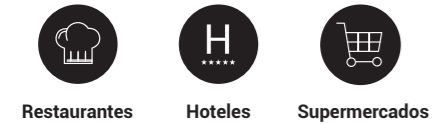
Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor	
100	200 x 300	93 micras	TTVAA003
100	360 x 400	93 micras	TTVAA005

#### 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 <sup>3</sup> /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		
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		
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)	
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	
20 (m <sup>3</sup> /h)	SAE 10 Alimentario (1 Litro)	TVAR0002
40 / 63 / 100 (m <sup>3</sup> /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	SVM0001	

