



Envasadora al vacío de sobremesa Distform goSensor M bomba 16. con bomba de vacío Becker (made in Germany) 3 parámetros de envasado y longitud de soldadura de 4 mm de grosor.

La envasadora industrial goSensor está especialmente recomendada para las carnicerías, charcuterías, pescaderías y restaurantes que quieren realizar envasados diarios sin complicaciones y a un precio competitivo.

Catálogo de envasadoras al vacío industriales

La **TGM6K1E2 de Mychef** es la elección ideal si buscas una envasadora al vacío profesional para un volumen medio-bajo de trabajo, pero sin renunciar a precisión ni fiabilidad. Con su **bomba de 6 m³/h, barra de sellado de 315 mm y tapa cúpula**, esta máquina está pensada para **entornos gastronómicos con poco espacio pero con alto estándar de calidad**. Compacta y eficiente, se adapta perfectamente a restaurantes pequeños, cocinas en crecimiento, caterings o proyectos gastronómicos en fase inicial.

Características técnicas de la TGM6K1E2

- Tipo: envasadora al vacío de sobremesa
- Dimensiones externas: 388 x 519 x 389 mm
- Dimensiones de cámara: 328 x 385 x 162 mm
- Peso: 34 kg
- Potencia: 0,35 kW
- Tensión: 230/L+N/50-60 Hz
- Barra de sellado: 315 mm
- Bomba de vacío: 6 m³/h
- Apertura: manual
- Tapa: cúpula
- Código: TGM6K1E2



¿Sabes que con **SERVINSTAL PREMIUM lo tienes todo incluido desde el primer día?**

Puesta en marcha + 1 año de garantía total (piezas, mano de obra y desplazamientos)

...y 1 año más de garantía en repuestos. ¡Tranquilidad absoluta!. **¡SOLICITALO EN TU PEDIDO!**

¿Buscas una envasadora profesional sin complicaciones?

Muchos chefs necesitan conservar productos con la máxima higiene y durabilidad, pero **no disponen de espacio ni presupuesto para una envasadora grande o industrial**. Este modelo ofrece lo esencial para conservar profesionalmente, con la seguridad de un vacío fiable y constante. Perfecta si envasas a diario pero no en grandes volúmenes.

TGM6K1E2: envasado profesional en formato básico

Este modelo mantiene todas las garantías de la gama goSENSOR: cámara robusta, control eficiente y resultados homogéneos. Su **bomba de 6 m³/h** es más que suficiente para pequeñas producciones o para conservar en cocina bajo una rutina estable. La apertura manual reduce el coste y la hace aún más accesible para quienes buscan **resultados sin automatismos**.

Si necesitas **ensavar 10-20 bolsas al día** sin prisa, esta máquina **cumple perfectamente**. Y ahorras en coste, consumo y mantenimiento. No es menos profesional, es más sencilla.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir la envasadora que realmente necesitas?

Analiza:

- La **frecuencia de uso diaria**.
- El **tamaño de los productos** que vas a envasar.
- Si necesitas **apertura automática** o puedes trabajar bien con una manual.
- El **espacio disponible** en tu cocina.

Esta es ideal para cocinas pequeñas que envasan por porciones o raciones, sin volumen industrial.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es una de las envasadoras con mejor relación calidad-precio para uso profesional en cocinas pequeñas**. La hemos instalado en bares gastronómicos, dark kitchens o restaurantes en fase de arranque. Rinde muy bien, ocupa poco y **no tiene extras que encarezcan innecesariamente**.

Sobre MYCHEF

Mychef es una firma reconocida por su equilibrio entre innovación, precisión y fiabilidad. La gama **goSENSOR** destaca por ser robusta, funcional y adaptada a las exigencias reales de la cocina profesional. En EquipoH la prescribimos con seguridad porque **sabemos lo que ofrece y lo que no**.

Equipamiento de serie de la envasadora goSensor

M:

- Tecnología de sensor
- Programa de envasado de líquidos
- SCS. 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
- Pantalla LED

Equipamiento opcional de la envasadora goSensor:

- Bomba de vacío Busch. 235€

Más información sobre la gama de envasadoras Mychef goSensor

Tres parámetros de envasado y...igoSensor!

- Sellado de 4 mm de grosor
- 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.
- Extrae el aire de los alimentos porosos con la funcionalidad Vac+
- 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.
- 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.
- Respeta 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.

¿Cómo funciona la envasadora industrial goSensor?

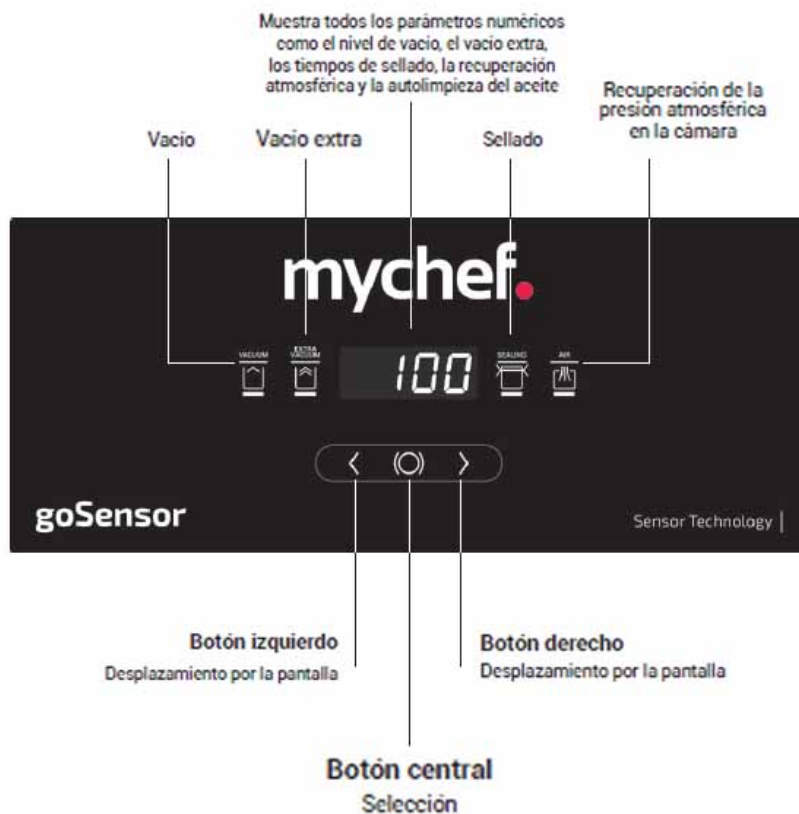
Selecciona el porcentaje de vacío, el tiempo de vacío extra y de sellado y el modo de recuperación de la presión atmosférica a través de su control con tres botones para disfrutar de un envasado óptimo. Y si deseas supervisar la actividad que está desarrollando Mychef goSensor, basta con observar sus 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

¿Cómo funciona la envasadora mychef gosensor?



¿No sabes si esta envasadora te servirá a medio plazo?

Escríbenos al chat. **En EquipoH te ayudamos a elegir según tu cocina, tu ritmo y tus necesidades reales.**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 475 x 589 x 438 mm