



Envasadora al vacío de sobremesa Distform goSensor L DOBLE barra de sellado. con bomba de vacío Becker (made in Germany) 3 parámetros de envasado y longitud de soldadura de 4 mm .

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 **TGL2K2E2 de Mychef** es una de las envasadoras más potentes y productivas de su categoría. Diseñada para entornos de alta exigencia, como cocinas industriales, obradores o centros de producción gastronómica, esta máquina cuenta con una **dobles barra de sellado de 465 mm**, una **bomba Busch de 21 m³/h** y apertura automática. Todo en un diseño de sobremesa con tapa cúpula que facilita el trabajo continuo y eficiente.

Este modelo es perfecto para **volúmenes altos de envasado diario**, garantizando sellados potentes y ciclos rápidos, incluso con bolsas grandes o alimentos complejos.

Características técnicas de la TGL2K2E2

- Tipo: envasadora al vacío de sobremesa
- Dimensiones externas: 554 x 688 x 489 mm
- Dimensiones de cámara: 498 x 580 x 210 mm
- Peso: 81 kg
- Potencia: 1,2 kW
- Tensión: 230/L+N/50-60 Hz
- Barra de sellado: 2 x 465 mm
- Bomba de vacío: 21 m³/h (Busch)
- Apertura: automática
- Tapa: cúpula
- Código: TGL2K2E2



¿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!

¿Necesitas envasar rápido, en cantidad y sin errores?

Cuando el volumen es alto y el tiempo es oro, necesitas una envasadora que **acompañe tu ritmo sin fallar**. La TGL2K2E2 permite **envasar dos bolsas a la vez** gracias a su doble barra, y su bomba Busch asegura un vacío rápido, profundo y constante. Ideal para producciones intensivas.

TGL2K2E2: alto rendimiento, sellado doble y potencia real

Esta envasadora no solo permite envasar más en menos tiempo, sino que también lo hace con precisión. El diseño robusto de su cámara y el sistema de **apertura automática con tapa cúpula** están pensados para mantener la fluidez del trabajo. Con su **bomba de 21 m³/h**, puedes trabajar productos densos o en cantidades grandes sin perder calidad de vacío.

Si envasas decenas de productos al día, **ganarás en velocidad, durabilidad y seguridad**. Este equipo está hecho para trabajar duro y durar años.

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

Piensa en:

- **Frecuencia de envasado diario**
- **Tamaño y número de bolsas por ciclo**
- Necesidad de **dobles sellado simultáneo**
- Si trabajas con **productos húmedos, delicados o grandes**
- El tipo de bomba: aquí cuentas con **Busch**, referente en calidad

Este modelo es ideal para cocinas centrales, restaurantes de alta rotación o producciones gastronómicas intensivas.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque la hemos instalado en cocinas que envasan **sin parar desde las 7h hasta las 17h**, y **sigue como el primer día**. Esta máquina **rinde, responde y no se calienta fácilmente**. Recomendadísima si tu producción lo justifica.

Sobre MYCHEF

Mychef, con su gama goSENSOR, ha conseguido combinar **potencia industrial y diseño práctico de sobremesa**. Esta versión con doble barra y bomba Busch es un ejemplo de su apuesta por soluciones reales para cocinas reales. Desde EquipoH la prescribimos con confianza porque sabemos que funciona y sabemos cómo responde el fabricante si algo no lo hace.

Equipamiento de serie de la envasadora goSensor L:

- 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?

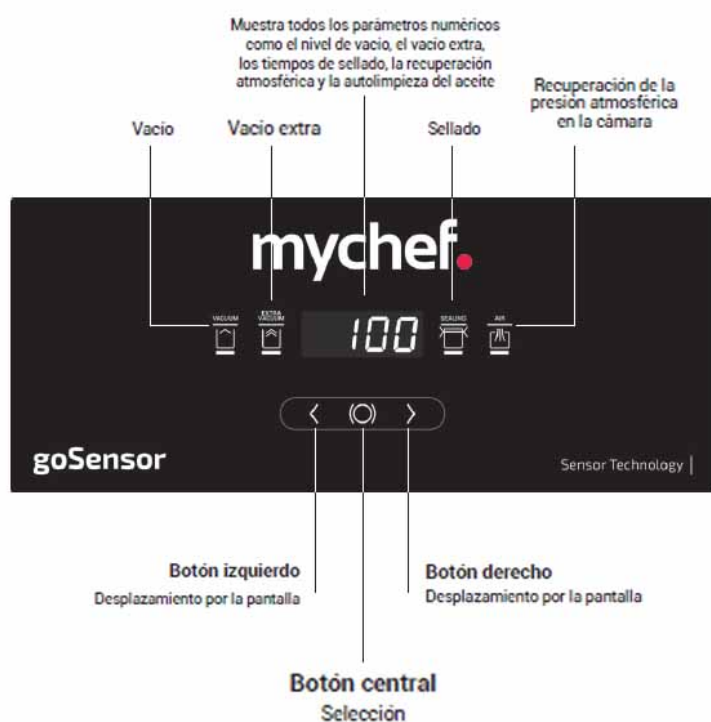
Selecciona el porcentaje de vacío, el tiempo de vacío extra y de sellado y el modo de recuperación de la presión atmosférica a través de su control con tres botones para disfrutar de un envasado óptimo. Y si deseas supervisar la actividad que está desarrollando Mychef goSensor, basta con observar sus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



¿Tienes dudas si esta envasadora es para ti o si necesitas algo más compacto?

Escríbenos por el chat. **En EquipoH te ayudamos a elegir en base a tu cocina, no al stock.**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 620 x 599 x 453 mm