Envasadora al vacio de sobremesa Mychef ISENSOR M con bomba 16y conexión gas inerte. La única envasadora industrial 100% automática con bomba de vacío Bush.

Ideal para restaurantes, hoteles y supermercados.

Catálogo de envasadoras al vacío industriales

La **TIM6B1G2 de MyChef** es una de las envasadoras más potentes de su gama. Pertenece a la serie **iSensor M**, pensada para profesionales que trabajan con altos volúmenes de envasado diario y necesitan equipos fiables, rápidos y automáticos. Este modelo combina una **bomba industrial Busch de 16 m³/h**, **sistema de gas inerte** y una cámara amplia para formatos de mayor tamaño o envasados dobles. Diseñada para durar, con el respaldo técnico y la inteligencia automática de MyChef.

Características técnicas de la envasadora industrial TIM6B1G2

- **Modelo:** TIM6B1G2
- **Tapa:** tipo cúpula
- **Sistema de apertura:** automática
- **Medidas exteriores:** 475 x 616 x 438 mm
- **Medidas cámara:** 412 x 453 x 200 mm
- **Barra de sellado:** 405 mm
- **Bomba de vacío:** Busch 16 m^3/h
- **Conexión gas inerte:** Sí
- **Peso:** 48,5 kg
- **Potencia:** 0,87 kW
- **Voltaje:** 230V / 1Ph / 50-60 Hz

¿Necesitas una envasadora de cámara grande y rendimiento profesional?

La **TIM6B1G2** está diseñada para profesionales que no se la juegan con la conservación del producto.
Si trabajas en cocina central, catering, gastro-obradors, tiendas de alimentación o producción de quinta gama, necesitas una máquina robusta y rápida que responda cada día.
Y esta lo hace. Con cámara amplia y bomba Busch, no hay fallo.

Envasadora industrial MYCHEF TIM6B1G2: más volumen, más potencia, más precisión

Este modelo permite trabajar con piezas grandes o múltiples por ciclo gracias a su **cámara de 200 mm de altura útil**.
El sistema **iSensor automático** calcula y aplica el mejor ciclo en función del alimento, sin configuración manual.
Además, con la opción de **atmósfera modificada (gas inerte)** proteges alimentos delicados, como hojas, pescados o productos cocinados, prolongando su frescura sin alterar propiedades.

Si trabajas en cocina profesional y necesitas **ahorrar tiempo, ciclos y evitar mermas**, esta máquina se amortiza rápido.
Es más grande, sí. Pero también **más rápida, más fiable y más versátil**.

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

- El **volumen de producto** a envasar y sus dimensiones.
- Si necesitas **bomba de alto rendimiento** para muchos ciclos al día.
- Si usas **atmósfera modificada** o gas inerte.
- La facilidad de uso: esta se configura sola.
- El espacio disponible: aunque es compacta para su capacidad, asegúrate de que cabe.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una envasadora **profesional de verdad**, de las que aguantan producción diaria sin que se note el desgaste.
La bomba Busch es garantía de fiabilidad, y el sistema de autoprogramación de MyChef **evita errores y mejora la productividad**.
Recomendada para cocinas que se toman en serio la calidad del producto y la eficiencia del equipo.

Sobre MYCHEF

MyChef, marca de Distform, lleva años innovando en soluciones de vacío inteligentes. Con su gama iSensor, ha conseguido que el envasado profesional sea más accesible, más seguro y sin complicaciones técnicas.
Y en **EquipoH** lo sabemos porque lo instalamos y lo vemos funcionar a diario.

¿No sabes si necesitas bomba Busch, Becker o gas inerte?

Escríbenos al chat y hablamos contigo. Te ayudamos a elegir el modelo que se adapta a tu cocina real.
No vendemos máquinas, prescribimos soluciones.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 475 x 616 x 438mm