Envasadora al vacío de sobremesa Mychef ISENSOR M TIM6K2G2 doble sellado. La única envasadora industrial 100% automática con bomba de vacío Becker.

Catálogo de envasadoras al vacío industriales

La **TIM6K2G2** es una de las soluciones más potentes y completas de la gama **iSensor M de MyChef**.
Está diseñada para chefs y responsables de cocina que **no quieren renunciar a nada**: velocidad, precisión, doble barra, inyección de gas y componentes premium como la **bomba Busch de 16 m³/h**.
Una máquina para quien exige rendimiento profesional con resultados impecables en cada ciclo.

Características técnicas de la envasadora al vacío TIM6K2G2

- **Modelo:** TIM6K2G2
- **Tapa:** Cúpula
- **Sistema de apertura:** Automática
- **Medidas exteriores:** 475 x 616 x 438 mm
- **Medidas cámara:** 412 x 453 x 200 mm
- **Barra de sellado:** doble barra (2x 405 mm)
- **Bomba de vacío:** Busch – 16 m³/h
- **Conexión gas inerte:** Sí
- **Peso:** 55 kg
- **Potencia:** 1,7 kW
- **Voltaje:** 230V / 1Ph / 50-60 Hz

¿Necesitas máxima producción, higiene y control del oxígeno?

La **TIM6K2G2** lo tiene todo.
Su bomba Busch garantiza una evacuación potente, mientras que la **inyección de gas inerte** es ideal para productos delicados: hojas verdes, pastelería, proteína cocida o carnes curadas.
Con la **doble barra de sellado**, puedes envasar dos bolsas en paralelo por ciclo. Ahorro de tiempo y personal, con resultados de máxima calidad.

Envasadora al vacío profesional TIM6K2G2: cuando el ritmo es alto y la precisión importa

Este modelo combina lo mejor de la ingeniería del vacío:

- Componentes alemanes (Busch)
- Doble barra de sellado
- Sistema iSensor de MyChef
  Todo integrado en una máquina compacta de sobremesa, ideal para cocinas con **producción constante y exigente**.

Si haces **más de 40-50 ciclos diarios**, trabajas con productos sensibles al oxígeno, o simplemente no quieres errores…
No es demasiada máquina, es la que necesitas para ganar tiempo, higiene y control.
Invertir en calidad evita errores que cuestan mucho más a medio plazo.

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

- ¿Doble barra o una? Si haces mucho envasado, dos te ahorrarán tiempo.
- ¿Vas a trabajar con alimentos delicados? Entonces, necesitas gas inerte.
- ¿Quieres control absoluto sin estar pendiente de ajustar parámetros? Elige iSensor.
- ¿Necesitas fiabilidad industrial en cocina profesional? Busch es tu marca.
- ¿Tienes espacio para 55 kg de máquina robusta? No ocupa más de una bandeja GN 1/1.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es la **máquina más completa de la gama iSensor M**.
Potencia, precisión, robustez, doble barra, gas y bomba Busch: lo tiene todo.
La recomendamos a centrales de producción, caterings, restaurantes gastronómicos y cocinas con estándares altos.

Sobre MYCHEF

MyChef (Distform), marca nacional de referencia, lleva la delantera en envasado automático con su tecnología iSensor.
Integra componentes de primer nivel como Busch o Becker, en estructuras compactas, prácticas y pensadas para durar.
En EquipoH confiamos plenamente porque las instalamos, las mantenemos y sabemos que funcionan.

¿Dudas si esta máquina es demasiado para ti?

Escríbenos al chat y te ayudamos a compararla con el resto de la gama.
En EquipoH solo prescribimos soluciones reales, basadas en experiencia de cocina.

Ficha técnica:

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