



Envasadora al vacío de pie Distform ISENSOR S sellado en L. La única envasadora industrial 100% automática con bomba de vacío Becker.

Ideal para restaurantes, hoteles y supermercados.

Catálogo de envasadoras al vacío industriales

La **FSS2KLG2** de **MyChef** pertenece a la gama **iSensor S de suelo**, una serie de envasadoras automáticas diseñadas para **uso intensivo, máxima precisión y eficiencia energética**.

Con una **barra de sellado extralarga de 630 mm** y **bomba Busch de alto rendimiento**, esta máquina permite el envasado profesional de grandes formatos o varios productos a la vez.

Su **estructura robusta, apertura automática** y sistema iSensor convierten esta envasadora en una herramienta fiable, versátil y fácil de integrar en flujos de trabajo

de gran volumen.

Características técnicas de la envasadora profesional FSS2KLG2 de MYCHEF

- **Modelo:** FSS2KLG2
- **Serie:** iSensor S - envasadora de suelo
- **Medidas exteriores:** 853 x 537 x 1032 mm
- **Medidas cámara:** 700 x 430 x 180 mm
- **Barra de sellado:** 630 mm
- **Bomba de vacío:** Busch - 20 m³/h
- **Potencia:** 0,75 kW
- **Tapa:** Cúpula
- **Apertura:** Automática
- **Voltaje:** 230V / L+N / 50 Hz
- **Conexión gas inerte:** No
- **Peso:** 147 kg



¿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 una envasadora con barra extra para formatos grandes?

Muchos profesionales del sector agroalimentario o de cocina industrial se enfrentan a un límite común: el tamaño.

La **FSS2KLG2** te permite trabajar con **piezas grandes de carne, pescado, elaboraciones por ración múltiple o bandejas**, sin sacrificar precisión o calidad en el sellado.

El día a día en cocinas profesionales no admite fallos ni pérdidas de tiempo ajustando parámetros: aquí la máquina **se adapta a cada producto de forma automática**, sin necesidad de intervención del operador.

Envasadora al vacío FSS2KLG2: potencia, estabilidad y formato XL

Esta máquina es perfecta para quienes trabajan con **productos voluminosos o varios envases en paralelo**.

La **barra de 630 mm** ofrece una ventaja clara en eficiencia de carga, y su bomba Busch de 20 m³/h garantiza una extracción de aire potente y rápida, ideal para jornadas exigentes.

Además, el sistema iSensor detecta el nivel óptimo de vacío según el alimento, asegurando resultados homogéneos, incluso en series largas de trabajo.

La **FSS2KLG2 no incluye conexión a gas inerte**, pero es perfecta si trabajas con alimentos que no requieren este sistema, como embutidos curados, platos envasados al vacío, quesos duros o carnes para congelación.

Menor inversión inicial sin renunciar a prestaciones industriales.

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

- **Tamaño del producto a envasar:** ¿necesitas más de 400 mm de barra? Este modelo ofrece 630 mm.
- **Tipo de alimento:** si no usas líquidos ni productos delicados, no necesitas gas inerte.

- **Volumen de trabajo:** ¿más de 30-40 ciclos diarios? La FSS2KLG2 puede con ello.
- **Automatización:** el sistema iSensor elimina el error humano y mejora la productividad.
- **Espacio físico disponible:** asegúrate de contar con una zona despejada para esta máquina de suelo.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una máquina **que rara vez se queda corta.**

La **barra larga de 630 mm** es una solución real para quienes necesitan cargar más producto por ciclo sin pasarse al doble sellado o al gas.

En nuestra experiencia, este modelo es el equilibrio perfecto entre inversión, rendimiento y versatilidad.

Sobre MYCHEF

MyChef, marca de Distform, lleva años siendo un referente en innovación para cocinas profesionales.

Sus sistemas automáticos iSensor han sido pioneros en simplificar el vacío profesional.

En EquipoH confiamos plenamente en su fiabilidad y servicio técnico.

¿Tienes dudas sobre si necesitas barra larga o doble barra?

Escríbenos al chat y analizamos juntos tu volumen de producción y necesidades reales.

En EquipoH prescribimos, no vendemos por catálogo.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 853 x 537 x 1032mm