Envasadora al vacío de pie Distform ISENSOR M FSMB42G2 doble sellado. La única envasadora industrial 100% automática con bomba de vacío Becker.

Ideal para restaurantes, hoteles y supermercados.

Catálogo de envasadoras al vacío industriales

La **FSMB42G2** de **MyChef** es una envasadora profesional de suelo pensada para entornos con alta exigencia de volumen y rendimiento. Equipada con **bomba de vacío Busch de 40 m³/h**, **barra doble de sellado 460 + 460 mm** y **conexión para gas inerte**, destaca por su robustez y su **compatibilidad con voltaje trifásico 400V/3L+N/50Hz**, ideal para entornos industriales.

Está diseñada para satisfacer a chefs de producción, responsables de línea o técnicos de I+D que buscan fiabilidad, higiene y potencia en una sola máquina.

Características técnicas de la envasadora profesional FSMB42G2 de MYCHEF

- **Modelo:** FSMB42G2
- **Tipo:** Envasadora de suelo – iSensor M
- **Medidas exteriores:** 930 x 607 x 1046 mm
- **Medidas cámara:** 800 x 500 x 200 mm
- **Longitud barra de sellado:** 460 + 460 mm
- **Bomba de vacío:** Busch – 40 m³/h
- **Potencia:** 1,125 kW
- **Tapa:** Cúpula
- **Sistema de apertura:** Automática
- **Conexión gas inerte:** Sí
- **Voltaje:** 400V / 3L+N / 50 Hz
- **Peso:** 197 kg

¿Necesitas una envasadora industrial potente y versátil?

Si gestionas una planta de quinta gama, cocina central o producción cárnica, sabrás lo importante que es tener una envasadora que no se frene.
La **FSMB42G2** lo entiende: su bomba **Busch 40 m³/h** asegura ciclos rápidos y constantes, incluso a pleno rendimiento.
Y su **doble barra de sellado** permite cerrar dos bolsas de gran formato a la vez, sin

comprometer la estanqueidad.

Envasadora al vacío FSMB42G2: potencia industrial, sin interrupciones

Diseñada para ser una **herramienta diaria de alto rendimiento**, esta envasadora trabaja al ritmo de las cocinas más exigentes. Su tapa cúpula permite mayor visibilidad y ergonomía, mientras que la compatibilidad con **gas inerte** es perfecta para quienes trabajan con atmósferas modificadas.

Además, su alimentación trifásica garantiza estabilidad eléctrica y menor desgaste de componentes.

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

- **Tamaño de los productos a envasar**: si son grandes o en bandeja, necesitas más espacio útil.
- **Número de ciclos diarios**: si estás por encima de los 60-80, necesitas bomba de 40 m^3/h.
- **Uso de gas**: si trabajas con productos delicados, la conexión a gas inerte es clave.
- **Tipo de corriente en cocina o planta**: este modelo requiere 400V trifásico.
- **Espacio disponible**: asegúrate de que puedes moverla cómodamente en tu zona de producción.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es la opción definitiva para quien trabaja con volumen y no quiere improvisar**.
Confiamos en este modelo para clientes que **no se la juegan**: cocinas de quinta gama, I+D alimentario o preparados para colectividades.
Rinde, aguanta y no falla.

Sobre MYCHEF

MyChef (Distform) lidera la innovación en vacío profesional en España.
Gracias al sistema iSensor, automatiza todos los ciclos sin necesidad de ajustes manuales.
En EquipoH trabajamos con ellos desde hace más de una década, porque **su garantía es real, y sus soluciones funcionan de verdad**.

¿Tienes dudas sobre si tu cocina está preparada para este modelo industrial?

Escríbenos ahora en el chat y te ayudamos a tomar la mejor decisión.
EquipoH te acompaña en cada paso, sin rodeos ni artificios.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 930 x 607 x 1046 mm