



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

Ideal para restaurantes, hoteles y supermercados.

Catálogo de envasadoras al vacío industriales

Si necesitas una envasadora que no se quede corta ante ningún pico de producción, la **FSMB4LG2 de MyChef** es la elección lógica. Este modelo del catálogo **iSensor M** está diseñado para cumplir con los entornos más exigentes del sector alimentario: cocinas centrales, industria cárnica, pescaderías o líneas de cuarta y quinta gama.

Con su **doble barra de sellado extra larga (460 + 730 mm)** y una bomba **Busch de 40 m³/h**, permite trabajar con **bolsas de gran formato o varios productos simultáneamente**, sin perder estanqueidad ni velocidad.

Características técnicas de la envasadora profesional FSMB4LG2 de MYCHEF

- **Modelo:** FSMB4LG2
- **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 + 730 mm
- **Bomba de vacío:** Busch - 40 m³/h
- **Potencia:** 1,125 kW
- **Voltaje:** 400V / 3L+N / 50 Hz
- **Sistema de apertura:** Automática
- **Tapa:** Cúpula
- **Conexión gas inerte:** Sí
- **Peso:** 197 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!

¿Buscas una envasadora para producción continua sin interrupciones?

Sabemos lo que implica trabajar con volúmenes altos. Cambios de turno, ritmo imparable, productos con formas y tamaños muy diversos...

La **FSMB4LG2** está construida para aguantarlo todo. Su cámara extragrande y su doble barra te dan máxima versatilidad. Su bomba Busch asegura vacío total en tiempos mínimos.

Y lo mejor: todo se realiza de forma automática con el sistema iSensor, que ajusta parámetros sin intervención del operario.

Envasadora al vacío FSMB4LG2: máxima productividad en gran formato

Esta envasadora es una **bestia pensada para entornos industriales**. ¿Qué la hace única?

- Sellado doble y extralargo.
- Compatible con gas inerte.
- Eficiencia energética gracias al uso trifásico.
- Rendimiento estable incluso en uso intensivo.
- Fácil de limpiar y mantener.

Perfecta para ahorrar tiempo, evitar errores y reducir mermas.

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

- **Tamaño del producto o bandeja:** si trabajas con piezas grandes o varios productos a la vez, necesitas cámara amplia y barras largas.

- **Tipo de uso (ocasional o continuo):** para producción constante, escoge bomba de 40 m³/h o más.
- **Sistema eléctrico disponible:** este modelo requiere instalación trifásica.
- **Compatibilidad con atmósfera protectora:** si trabajas con pescados, embutidos o delicados, asegúrate de contar con gas inerte.
- **Espacio operativo:** esta envasadora es robusta. Asegúrate de tener movilidad para limpieza y accesibilidad.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es el modelo definitivo para gran producción**, sin complicaciones. Lo recomendamos a clientes que **tienen claro lo que hacen**, como cocinas de colectividades, empresas de quinta gama o productores con doble turno.

Con MyChef no te la juegas. Y con esta envasadora, menos.

Sobre MYCHEF

MyChef (de la empresa Distform) es sinónimo de innovación, fiabilidad y eficiencia en envasado al vacío.

Desarrolladores del sistema **iSensor**, han conseguido que cualquier operario obtenga un vacío perfecto **sin necesidad de ajustar parámetros manuales**.

En EquipoH llevamos años confiando en sus soluciones porque **responden bien desde el primer uso hasta el último ciclo del día**.

¿No sabes si esta envasadora encaja con tu línea de producción?

Escríbenos por el chat ahora mismo y te orientamos con criterio.

En EquipoH no vendemos por vender: prescribimos lo que funciona.

Ficha técnica:

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