

mychef.



goSensor

Praktisch en concurrerend vacuüm verpakken

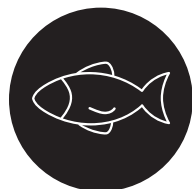
Op de meest eenvoudige en comfortabele manier vacuüm verpakken is nu binnen handbereik met de Mychef goSensor. Deze professionele verpakkingsmachine van Mychef is speciaal aanbevolen voor **slagerijen, vleeswaren- en viswinkels** en **restaurants** die dagelijks ongecompliceerd en tegen een scherpe prijs willen verpakken.

De praktische bediening met drie knoppen stelt je in staat om snel en intuïtief de gewenste verpakkingsinstellingen te selecteren. Dankzij de resistente materialen en het koepelvormige deksel van plexiglas kan bovendien met omvangrijke producten gewerkt worden.

Pronk met praktische en concurrerende vacuümverpakkingen met de Mychef goSensor.



Slagerijen



Viswinkels



Andere sectoren

goSensor

Drie verpakkingsinstellingen en... goSensor!

4mm dikke verzegeling

**Haalt lucht uit poreus
voedsel met de functie
Vac+**

**Automatische
zelfkalibratie**

Heeft een geïntegreerd SCS (Self Calibration System), een gepatenteerd systeem dat een automatische zelfkalibratie uitvoert, zodat externe drukomstandigheden geen invloed hebben op de eindverpakking

Waarschuwingen voor preventief onderhoud

Het Autoclean Oil-systeem bewaakt de uitgevoerde vacuümtijd en -cycli, en waarschuwt automatisch wanneer er een automatische reiniging uitgevoerd moet worden

**Specifiek programma
voor het verpakken
van vloeistoffen**

Met het specifieke vloeistofverpakkingsprogramma stopt de verpakker automatisch zodra het ideale vacuüm is bereikt.

Respecteert gevoelige en kwetsbare vormen

De Soft Air-functie herstelt geleidelijk de atmosferische druk na het verzegelen, zodat voedsel of producten met gevoelige en kwetsbare vormen niet vervormen tijdens het verpakkingsproces





Hoge productie met uniforme resultaten

De verpakker slaat de laatst gebruikte configuratie op om deze later opnieuw te gebruiken, zodat je altijd hetzelfde resultaat krijgt.

Selecteer het vacuümperscentage, de extra vacuümtijd, verzegelingstijd en herstelmodus voor atmosferische druk via de **bediening met drie knoppen** voor een optimale verpakking. En als je de activiteit van de Mychef goSensor wilt controleren, bekijk dan de **verlichte statusindicatoren**.

Welkom bij een unieke praktische bruikbaarheid en bediening in professionele vacuümverpakkers.

Technologie ontworpen voor jouw tevredenheid

- ✓ **Becker vacuümpompen (Made in Germany)**
- ✓ **Compatibel met gladde, gemetalliseerde en reliëfzakken**
- ✓ **Voldoet aan de CE-, UL- en NSF-normen**



	goSensor S		goSensor M			goSensor L	
Deksel	Plat	Koepel	Koepel			Koepel	
Buitenafmetingen	388 x 501 x 345 mm	388 x 519 x 389 mm	475 x 589 x 438 mm			620 x 599 x 453 mm	
Binnenafmetingen kamer	328 x 385 x 115 mm	328 x 385 x 162 mm	412 x 453 x 200 mm			560 x 465 x 210 mm	
Vacuümpomp (m3/h)	8		10	16	20	20	
Lengte verzegelingsstaaf	315 mm		405 mm			455 mm	455 + 455 mm

mychef.

www.mychefcooking.com

info@mychefcooking.com

Barcelona, Spanje