

**Pakowarka próżniowa komorowa goSENSOR S |  
nastawna | listwa 315 mm | pompa ALUE 8 m<sup>3</sup>/h |  
0,73 kW | 388x519x389 mm | TGS8V1E2**



**Krótki opis produktu:**

**Kody produktu**

Reference: TGS8V1E2

EAN13: -

UPC: -

**Cena produktu:**

**8 949,36 zł z  
podatkiem**

**Opis produktu:**

**Mychef goSENSOR** to profesjonalna pakowarka z czujnikiem, która znajduje idealne zastosowanie w lokalach, gdzie trzeba szybko i sprawnie pakować potrawy, a do tego w konkurencyjnej cenie

**Zalety korzystania z pakowarek próżniowych mychef**

**SCS (System samo-kalibrujący)**

Pakowarki próżniowe iSensor posiadają automatyczną kalibrację próżni, dostosowującą się do aktualnej pogody i wysokości nad poziomem morza - bez ryzyka rozpryskiwania czy rozlania pakowanych produktów

---

## **Tryb czuwania**

Funkcja ta pozwala na utrzymywanie próżni wewnątrz komory przez czas nieokreślony. Umożliwia to tworzenie zestalonych pianek, marynat, skracając czas impregnacji nawet o 90% w porównaniu z tradycyjną techniką

## **Soft Air**

System stopniowego wlotu powietrza do komory i progresywnej dekompresji zapobiega przekłuciu worków z produktami o ostrych krawędziach lub deformacji i uszkodzeniu produktów. Pozwala uzyskać idealnie zapakowany produkt, gotowy do zaprezentowania na półkach ekspozycyjnych.

## **ExtraVacuum**

Program próżni osiąganej etapami. Pozwala na usunięcie powietrza znajdującego się wewnątrz produktu o porowatej, miękkiej konsystencji

## **AutoClean Oil (automatyczne czyszczenie oleju)**

Program osuszania oleju wydłuża okres użyteczności, a licznik godzin. System pomaga w ustaleniu najlepszego momentu na przeprowadzenie cyklu czyszczenia oleju

## **Listwy grzewące z podwójnym grzewem o grubości 4 mm**

Nowa konstrukcja listwy grzewącej, ze wzmocnieniami ze stali nierdzewnej, sprawia, że jest ona bardziej wytrzymała i trwała. Umożliwia ona grzewanie z podwójnym przetłoczeniem, co zwiększa bezpieczeństwo żywności.

## **Komora próżniowa ze stali nierdzewnej AISI 304 z zaokrąglonymi krawędziami**

Wysokiej jakości, trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304 z komora o zaokrąglonych krawędziach, znacznie ułatwiających czyszczenie urządzenia

---

### **Bardzo wytrzymała, podwójnie wyciszona pokrywa z metakrylanu**

Bardzo wytrzymała pokrywa z przezroczystego metakrylanu, z trwałymi aluminiowymi zawiasami i podwójna amortyzacja

### **Pakowanie dwóch worków jednocześnie**

Pakowarka umożliwia zgrzewanie dwóch worków jednocześnie (jeden na drugim), bez utraty na jakości zgrzewania

### **Niezależne listwy zgrzewające**

Dzięki autonomicznemu charakterowi listew zgrzewających możemy wybrać pożądaną i optymalną konfigurację zgrzewania w zależności od produktu lub zastosowania. Pozwala to na maksymalizację przestrzeni komory próżniowej i minimalizację zużywanej energii w każdym cyklu.

### **Automatyczny system uchylania pokrywy**

Funkcja automatycznego uchylania pozwala na łatwy dostęp do wszystkich części w celu przeprowadzenia konserwacji, skuteczne czyszczenie podzespołów oraz wygodny proces wymiany oleju. Wpływa to na zmniejszenie kosztów i czasu konserwacji

### **Opis:**

- Praktyczny panel sterowania z 3 przyciskami i wyświetlaczem LCD
  - Technologia czujników
  - **SCS (System samokalibracji)** Opatentowany system automatycznej kalibracji próżni
  - **AutoClean Oil** system automatycznego czyszczenia oleju
  - **Standby** utrzymuje próżnię wewnątrz komory przez czas nieokreślony
  - Program do pakowania płynów
  - Funkcja Stop blokada procentowa próżni w komorze
  - **ExtraVacuum** program próżni dla produktów o porowatej, miękkiej konsystencji
  - **Soft Air** program pakowania produktów o delikatnej strukturze
  - Programy pakowania - możliwości zapisania 10 programów ręcznych
  - Podwójny zgrzew 1 x 4 mm
-

**Parametry techniczne:**

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 388x519x389
- Wymiary komory [mm]: 328x385x162
- Długość listwy grzewącej [mm]: 315
- Pompa próżniowa ALUE [m<sup>3</sup>/h]: 8
- Moc [kW]: 0,73
- Zasilanie [V]: 230
- Waga [kg]: 36

Gwarancja wynosi 12 miesięcy. Warunkiem udzielenia 24-miesięcznej gwarancji jest rejestracja urządzenia na stronie producenta: <https://mychef.distform.com/en/warranty-activation/>

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

**Cechy produktu:**

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

---

Szerokość (mm): 388

Głębokość (mm): 519

Wysokość (mm): 389

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230

Waga (kg): 36

Wymiary komory (mm): 328x385x162

Listwa grzewająca: 315 mm

Pompa próżniowa: 8 m3/h

### Atrybuty produktu:

### Galeria produktu:



Położenie listew  
grzewających



Długość listwy grzewającej  
315 mm

Położenie listew  
grzewających



Długość listwy grzewającej  
315 mm

Położenie listew  
grzewających



Długość listwy grzewającej  
315 mm

