



MÁQUINAS DE EMBALAR A VÁCUO PROFISSIONAIS



APRESENTAÇÃO

Descubra a nossa gama de embaladoras a vácuo profissionais. Uma gama composta pela **Mychef iSensor**, a única embaladora a vácuo 100% automática do mercado, e pela **Mychef goSensor**, uma embaladora que lhe permite embalar de forma cómoda e a um preço muito competitivo.

Pode ainda completar com a prática e sólida

VACUUM PACKING

Embalagem a vácuo externa

- Adequado para embalar produtos sólidos, sem humidade.
- Em aço inoxidável, robusta, compacta e leve para fácil transporte e armazenamento.
- Vácuo com controlo de tempo (de 0,5 a 60 segundos).
- Modo automático (2 programas) ou manual (1 programa).
- Dupla soldadura.
- Funciona apenas com sacos com relevo



Mychef goSENSOR

Semi-automática

Embalamento fácil, rápido e ao melhor preço

- ✓ Painel de controlo simples, rápido e intuitivo
- ✓ Programas específicos para líquidos, alimentos porosos e alimentos delicados
- ✓ Sistema de calibração automática
- ✓ Sistema de auto-limpeza do óleo e manutenção preventiva

Mychef iSENSOR

100% automática

A única seladora a vácuo 100% automática

- ✓ Máxima facilidade e fiabilidade sem supervisão graças à tecnologia patenteada
- ✓ Duas opções de utilização: manual e automática
- ✓ Técnicas culinárias: impregnações, marinadas ...
- ✓ Memória de 10 programas de vácuo personalizados
- ✓ Sistema de auto-limpeza do óleo e manutenção preventiva

mychef.



	goSENSOR	iSENSOR
Modelos	S, M, L	S, M, L
Tampa	Cúpula	Cúpula
Sistema de abertura da tampa	Automático	Automático
Bomba de vácuo	Bomba Becker (m3/h) Made in Germany (opcional Bomba Busch)	Bomba Becker (m3/h) Made in Germany (opcional Bomba Busch)
Nº de barras de selagem	1 ou 2	1 ou 2
Tipo de selagem	Selagem simples 1 x 4 mm	Selagem dupla 2 x 3 mm
Programas	1	10
Ecrã	LED	LCD
Tecnologia de Sensor	✓	✓
Modo Manual	✓	✓
Modo Automático	✗	✓
iVac. Patente para garantir um vácuo ótimo para alimentos ou líquidos	✗	✓
iSeal. Patente que regula o tempo e a temperatura de selagem de cada ciclo	✗	✓
SCS (Self Calibration System) Sistema patenteado que calibra automaticamente o embalador	✓	✓
MCV (Multi Cycle Vacuum) Repetição de ciclos de vácuo consecutivos	✗	✓
Vacuum Standby Mantém o vácuo no interior da câmara indefinidamente	✗	✓
Programa específico de embalagem de líquidos	✓	Inclui iVac.
Função Stop. Seleção do tempo de paragem	✓	✓
VAc+. Vácuo extra para alimentos porosos	✓	✓
Soft Air. Embalagem de alimentos sensíveis	✓	✓
AutoCleanOil. Sistema de auto-limpeza do óleo	✓	✓
Ligação de vácuo externa	✗	✓
Bluetooth integrado	✗	✓
App de controlo iOS / Android	✗	✓
Possibilidade de imprimir etiquetas com impressora	✗	✓



iSENSOR S

Dimensões Externas (LxPxA): 388 x 546 x 389 mm | Dimensões Câmara (LxPxA): 328 x 385 x 162 mm

Voltagem (V/Ph/Hz): 230/L+N/50-60 | Tampa: Cúpula | Sistema de abertura: Automático

Bomba de Vácuo: 8 (m³/h)

Código	Barra de selagem	Comp. Barra (mm)	 Bomba de vácuo	 Bomba de vácuo	Peso (kg)	Potência (kW)	Ligação de gás inerte	Preço
TIS8K1E2		315	●		36	0,96		3.208,00€
TIS8K1G2		315	●		36	0,96	●	3.348,00€
TIS8B1E2		315		●	36	0,96		3.648,00€
TIS8B1G2		315		●	36	0,96	●	3.789,00€



iSENSOR M

Dimensões Externas (LxPxA): 475 x 616 x 438 mm | Dimensões Câmara (LxPxA): 412 x 453 x 200 mm

Voltagem (V/Ph/Hz): 230/L+N/50-60 | Tampa: Cúpula | Sistema de abertura: Automático

Bomba de Vácuo: 16 (m³/h)

Código	Barra de selagem	Comp. Barra (mm)	 Bomba de vácuo	 Bomba de vácuo	Peso (kg)	Potência (kW)	Ligação de gás inerte	Preço
TIM6K1E2		405	●		48,5	0,85		4.006,00€
TIM6K1G2		405	●		48,5	0,85	●	4.147,00€
TIM6K2E2		405 + 405	●		55	1,70		4.447,00€
TIM6K2G2		405 + 405	●		55	1,70	●	4.587,00€
TIM6B1E2		405		●	48,5	0,87		4.447,00€
TIM6B1G2		405		●	48,5	0,87	●	4.587,00€



iSENSOR L

Dimensões Externas (LxPxA): 620 x 626 x 453 mm | Dimensões Câmara (LxPxA): 560 x 465 x 210 mm

Voltagem (V/Ph/Hz): 230/L+N/50-60 | Tampa: Cúpula | Sistema de abertura: Automático

Bomba de Vácuo: 20 (m³/h)

Código	Barra de selagem	Comp. Barra (mm)	 Bomba de vácuo	 Bomba de vácuo	Peso (kg)	Potência (kW)	Ligação de gás inerte	Preço
TIL2K1E2		455	●		64	1,2		5.434,00€
TIL2K1G2		455	●		64	1,2	●	5.575,00€
TIL2K2E2		455 + 455	●		67	1,5		5.755,00€
TIL2K2G2		455 + 455	●		67	1,5	●	5.896,00€
TIL2B1E2		455		●	64	1,2		5.874,00€
TIL2B1G2		455		●	64	1,2	●	6.015,00€
TIL2B2E2		455 + 455		●	67	1,5		6.195,00€
TIL2B2G2		455 + 455		●	67	1,5	●	6.336,00€



goSENSOR S

Dimensões Externas (LxPxA): 388 x 519 x 389 mm | Dimensões Câmara (LxPxA): 328 x 385 x 162 mm
 Voltagem (V/Ph/Hz): 230/L+N/50-60 | Tampa: Cúpula | Sistema de abertura: Automático
 Bomba de Vácuo: 8 (m³/h)

Código	Barra de selagem	Comp. Barra (mm)	 Bomba de vácuo	 Bomba de vácuo	Peso (kg)	Potência (kW)	Preço
TGV8V1E2		315	●		36	0,73	2.428,00€
TGV8K1E2		315		●	36	0,73	2.830,00€



goSENSOR M

Dimensões Externas (LxPxA): 475 x 589 x 438 mm | Dimensões Câmara (LxPxA): 412 x 453 x 200 mm
 Voltagem (V/Ph/Hz): 230/L+N/50-60 | Tampa: Cúpula | Sistema de abertura: Automático
 Bomba de Vácuo: 16 (m³/h)

Código	Barra de selagem	Comp. Barra (mm)	 Bomba de vácuo	 Bomba de vácuo	Peso (kg)	Potência (kW)	Preço
TGM6V1E2		405	●		48,5	0,85	3.132,00€
TGM6K1E2		405		●	48,5	0,85	3.623,00€



goSENSOR L

Dimensões Externas (LxPxA): 620 x 599 x 453 mm | Dimensões Câmara (LxPxA): 560 x 465 x 210 mm
 Voltagem (V/Ph/Hz): 230/L+N/50-60 | Tampa: Cúpula | Sistema de abertura: Automático
 Bomba de Vácuo: 20 (m³/h)

Código	Barra de selagem	Comp. Barra (mm)	 Bomba de vácuo	 Bomba de vácuo	Peso (kg)	Potência (kW)	Preço
TGL2V2E2		455 + 455	●		67	1,2	4.264,00€
TGL2K2E2		455 + 455		●	67	1,2	5.390,00€

VACUUM PACKING



Dimensões Externas (LxPxA): 370 x 260 x 130 mm | Voltagem (V/Ph/Hz): 230/L+N/50-60
 Bomba de Vácuo: 20 (l/min)

Código	Comp. útil da soldadura (mm)	Potência (kW)	Preço
TVE010T2	350	0,3	677,00€