

Termoselladora manual
al vacío (con efecto skin)



Obradores
y fábricas



Centros
de envasado



Catering

Ideal y Económica para todo tipo de productos y especialmente precocinados.

Adecuada para pequeñas producciones con posibilidad de un cambio de molde constante.

Indicada para todos los sectores, en los que se requiera conservación de los productos, buena presentación y facilidad de almacenamiento y limpieza.

La **TSM-50-C** es ideal para:



Quesos



Embutidos



Carnes



Pescados
y mariscos



Verduras



Pastas
y pizzas



Frutos
secos



Salsas



Café



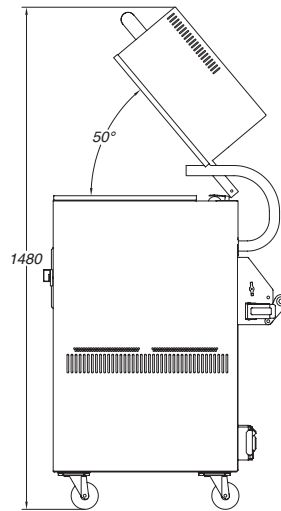
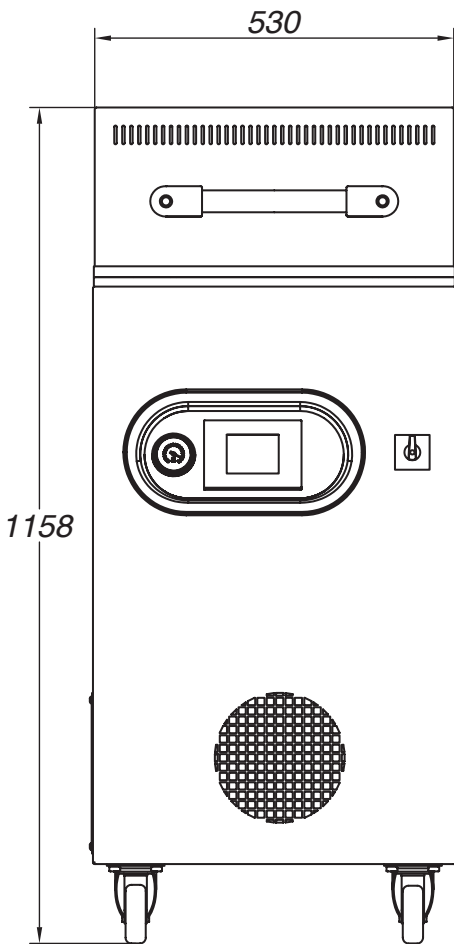
Bollería



Non-Food

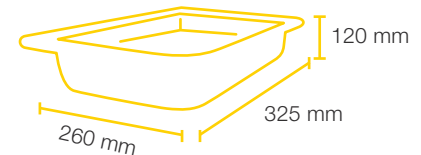
Diseñamos, fabricamos y distribuimos.

La seriedad, compromiso, calidad y servicio, fidelizan a nuestros clientes.

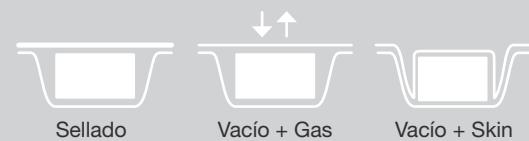


Para envases preformados

Tamaño máximo de bandeja



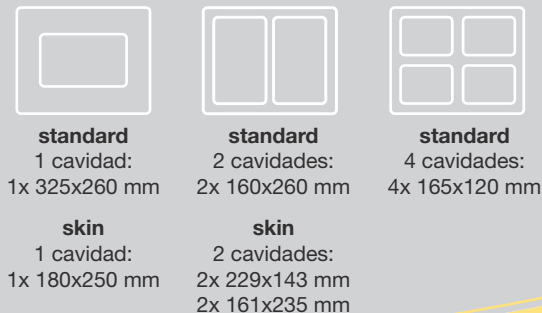
Programas de envasado



Gas



Moldes



Posibilidad Moldes especiales

Características

Fácil limpieza
Fabricación según norma CE
Cambio del molde sin herramientas

Datos técnicos

Dimensiones exteriores/mm: 530x704x1158
Dimensiones máximas bandeja/mm: 325x260x120
Dimensiones máximas bobina/mm: Ø300x400mm
Ciclos/min: 2/5
Potencia/Kw: 2,9
Conexión eléctrica: 220V 50/60Hz 1ph
Peso/kg: 169

Equipamiento

Bomba vacío: 60 m³/h
Programador digital: Sistema CD
Gas

Información sobre programador digital

10 programas a seleccionar
Control de vacío por sensor (%)
Función de vacío complementario
Control de entrada de gas por sensor (%)
Función de gas complementario
Control soldadura
Tecla de conexión y desconexión de la bomba
**ver descripciones en la web*

Accesorios y consumibles

Bandejas y film