

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



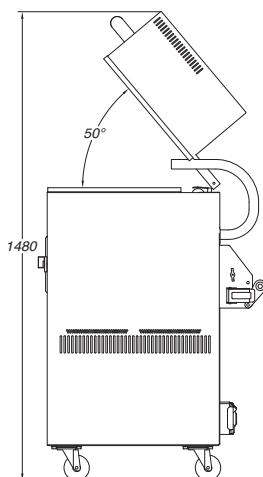
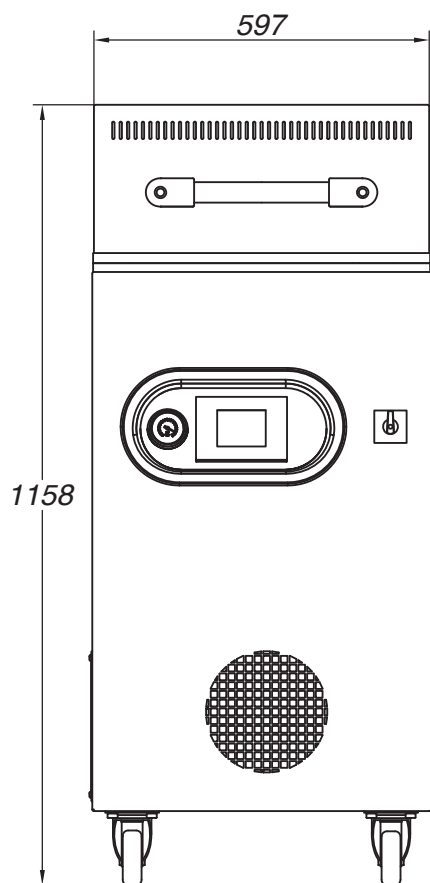
Bollería



Non-Food

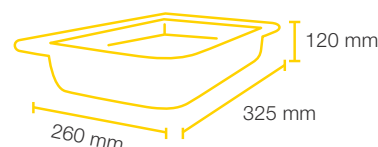
Diseñamos, fabricamos y distribuimos.

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



Para envases preformados

Tamaño máximo de bandeja



Programas de envasado



Gas



Moldes



standard
1 cavidad:
1x 325x260 mm



standard
2 cavidades:
2x 160x260 mm



standard
4 cavidades:
4x 165x120 mm

Posibilidad
Moldes
especiales

skin
1 cavidad:
1x 177x235 mm
1x 172x242 mm

skin
2 cavidades:
2x 128x215 mm
2x 136x178 mm
2x 147x221 mm

Características

Fácil limpieza
Fabricación según norma CE
Cambio del molde sin herramientas

Datos técnicos

Dimensiones exteriores/mm: 597x769x1158
Dimensiones máximas bandeja/mm: 325x260x120
Dimensiones máximas bobina/mm: Ø597x769x1158
Ciclos/min: 2/5
Potencia/Kw: 2,9
Conexión eléctrica: 400V 50/60Hz 3ph
Peso/kg: 178

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