

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



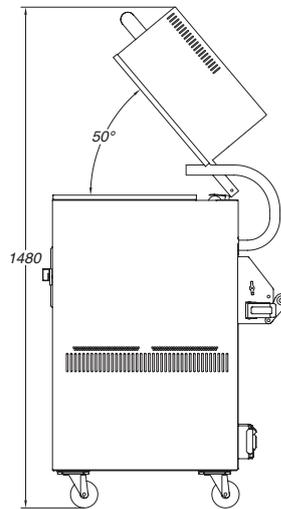
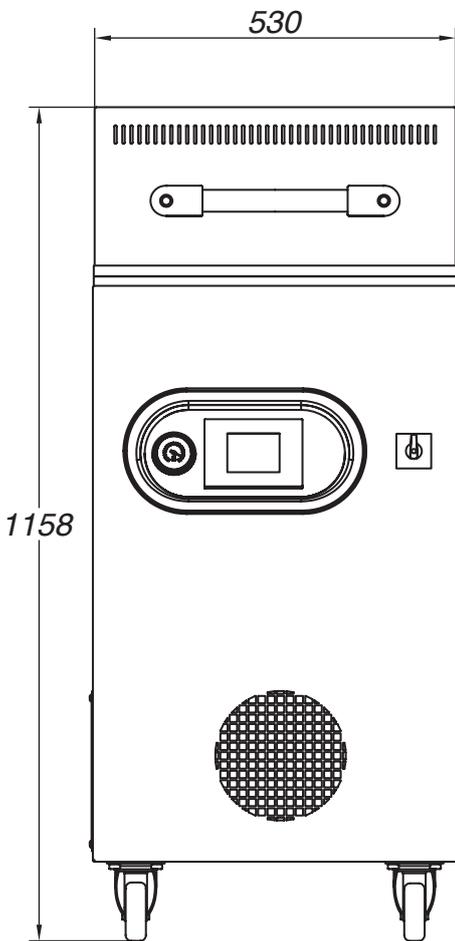
Bollería



Non-Food

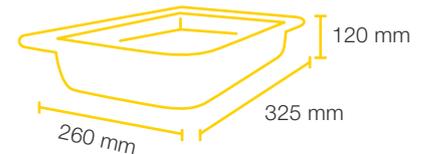
Diseñamos, fabricamos y distribuimos.

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

standard 1 cavidad: 1x 325x260 mm	standard 2 cavidades: 2x 160x260 mm	standard 4 cavidades: 4x 165x120 mm
skin 1 cavidad: 1x 180x250 mm	skin 2 cavidades: 2x 229x143 mm 2x 161x235 mm	

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