

Tecnotrip

VACUUM PACK TECHNOLOGY

TSM-50

Termoselladora manual al vacío
para envases preformados.



TSM-50

Económica e ideal para pequeñas producciones con posibilidad de un cambio de molde constante. Envasado con atmósfera modificada, **para conseguir una mayor conservación, una mejor presentación,** así como facilitar el almacenamiento y el transporte.

Termoselladora manual al vacío (o sin vacío) para envases preformados TSM 50.

Destinada a todos los sectores en los que se requiera una conservación de los productos, buena presentación y facilidad de almacenamiento y transporte.

La máquina puede trabajar con vacío, atmósfera modificada o sin vacío, solamente con el sellado.

Dimensiones máximas de envase (ext.) 330 x 267 mm.

Bancada en acero inoxidable.

Termoselladora equipada con bomba de vacío
Busch de 21 m³/h.

Inyección de gas por sensor .

Fabricación según normas CE.

Ideal para todo tipo de productos alimentarios, y
muy especialmente para platos precocinados.



TSM-50

Datos técnicos

Modelo: TSM-50
Dimensiones máquina/mm: 525x625x1125(1505)
Dimensiones máxima envase: 300x267
Profundidad máxima envase: 130
Dimensiones máximas bobina: 220x400
Bomba vacío: 21 m³/h
Intyección de gas: Incluido
Panel digital de 10 memorias: Incluido
Ciclos: 2/5
Conexión Eléctrica: 220/380v. 50(60)HZ. 3Ph.
Potencia/Kw: 2,3
Peso/kg: 118

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
Soldadura
Tecla de conexión y desconexión de la bomba