



Termoselladora profesional Irimar modelo TS-220.

La gama incluye termoselladoras compactas con función de solo sellado, dedicadas a pequeñas actividades.

Ideal para hostelería, tiendas de alimentación, pollerías.

Catálogo de termoselladoras industriales

Termoselladora profesional Irimar modelo TS-220.

La gama incluye termoselladoras compactas con función de solo sellado, dedicadas a pequeñas actividades.

Ideal para hostelería, tiendas de alimentación, pollerías.

- Especialmente indicadas para el transporte de alimentos elaborados o en curso.
- Permiten el transporte del producto sin pérdidas ni derrames.
- Chasis construido en acero inoxidable.
- Regulación electrónica de la temperatura y del tiempo de sellado.

- Sellado y corte simultáneos.
- Placa de sellado fabricada en una sola pieza, plana y con muelles para garantizar el mejor sellado.
- Moldes intercambiables manualmente, sin necesidad de ninguna herramienta, para poder realizar el cambio del molde con rapidez.
- Diferentes moldes disponibles.: TS-220: 3 barquetas 137x95 mm, 1 unidad 190x137 mm + 137x95 mm, 2 barquetas GS1/8 (172x130 mm) y 1 barqueta GS1/4 (260x155 mm).
- El diseño de la máquina permite diferentes profundidades de barqueta. Posibilidad de usar diferentes anchuras de bobina, en función de la barqueta a sellar.

Características técnicas

- Anchura máxima del film (mm): 220
- Tamaño de las barquetas: 137x95 / 190x137 / GS1/8 / GS1/4
- Potencia (W): 900
- Dimensiones placa de soldadura (mm): 230 x 280
- Dimensiones totales máquina abierta (mm): 280 x 720 x 670
- Peso: 15,5 kg

En equipoh estamos a tu disposición para poder prescribir la termoselladora industrial que mejor se adapte a tus necesidades. Puedes contactarnos por teléfono al 630 668 204 o mediante mail: contacto@equipoh.com

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 280 x 720 x 670mm (con máquina abierta)