



Termoselladora profesional RAMON modelo TS-160.

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

Ideal para **cualquier tipo de negocio** como carnicerías, pescaderías, charcuterías, fruterías, supermercados, empresas de catering, take away y restaurantes.

Catálogo de termoselladoras industriales

Termoselladora profesional RAMON modelo TS-160.

Características de la TS-160:

- **Termoselladora manual para barquetas.**
- **Construida en acero inoxidable AISI 304.**
- **Moldes en aluminio anodizado.**
- **Corta el film por la parte trasera.**
- **Panel digital** con regulador de temperatura de sellado (0º-230º C).

- **Modelo ergonómico y robusto.**
- **Fácil cambio de molde**, los moldes son intercambiables en pocos segundos.
- **Fácil y rápido calentamiento de la máquina.**
- **Permite trabajar con diferentes tipos de materiales de bandejas**, PP, PET, ALUMINIO...
- **Voltaje:** 220 V/ 1ph/ 50 Hz.
- **Superficie máxima de sellado:** 270×190 mm.
- **Ancho bobina de film:** 200 mm.
- **Potencia:** 900 W.
- **Incluye molde** de 260×160 mm.
- Puede ser utilizada en **cualquier tipo de negocio** como carnicerías, pescaderías, charcuterías, fruterías, supermercados, empresas de catering, take away y restaurantes.

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

¿Por qué deberías adquirir una termoselladora industrial?

¿Eres propietario de un negocio hostelero y estás buscando una solución eficiente y práctica para el empaquetado de tus productos? ¡No busques más! Permíteme presentarte la **TS-160**, la aliada perfecta que transformará tu forma de envasar y preservar alimentos de manera profesional. En este artículo, descubrirás por qué adquirir una termoselladora es una decisión inteligente y cómo puede impulsar tu negocio al siguiente nivel.

1. **Eficiencia y Ahorro de Tiempo:** Imagina la capacidad de sellar herméticamente tus alimentos en cuestión de segundos, sin complicaciones ni errores. La termoselladora industrial te ofrece una eficiencia excepcional y un ahorro de tiempo significativo en comparación con los métodos de envasado tradicionales. Con un solo movimiento, podrás sellar una gran cantidad de productos de manera rápida y uniforme, permitiéndote optimizar tus procesos y aumentar la productividad de tu negocio.
2. **Preservación de la Frescura y Calidad:** El envasado hermético es clave para mantener la frescura y calidad de tus alimentos. La termoselladora industrial utiliza tecnología de sellado de alta precisión, creando un sellado hermético que protege tus productos de la entrada de aire, humedad y contaminantes externos.

Esto prolonga la vida útil de tus alimentos, evitando el deterioro prematuro y asegurando que lleguen a tus clientes en óptimas condiciones. Tu reputación y la satisfacción de tus clientes se verán beneficiadas al ofrecer productos frescos y de alta calidad.

- 3. Versatilidad y Adaptabilidad:** La termoselladora industrial está diseñada para adaptarse a una amplia gama de productos y necesidades. Ya sea que necesites envasar alimentos sólidos, líquidos o semilíquidos, la termoselladora es capaz de ajustarse a diferentes tamaños y formas de envases. Además, ofrece la posibilidad de personalizar el envasado con etiquetas o logotipos de tu marca, lo que te permite fortalecer tu identidad corporativa y diferenciarte de la competencia.
- 4. Higiene y Seguridad Alimentaria:** La termoselladora industrial cumple con los más altos estándares de higiene y seguridad alimentaria. Está fabricada con materiales resistentes y de grado alimenticio, que garantizan la ausencia de sustancias nocivas en el envasado. Además, su sistema de sellado elimina el riesgo de contaminación cruzada, asegurando que tus alimentos estén protegidos de bacterias y otros agentes patógenos. Al invertir en una termoselladora, estarás demostrando tu compromiso con la seguridad alimentaria y generando confianza en tus clientes.
- 5. Rentabilidad a Largo Plazo:** Si bien la adquisición de una termoselladora industrial puede representar una inversión inicial, a largo plazo te brindará un retorno significativo. El ahorro en costos de envases, la reducción de desperdicios y la eficiencia en los procesos se traducirán en un ahorro económico sostenible. Además, al mejorar la calidad y apariencia de tus productos, estarás en condiciones de ofrecerlos a un precio más competitivo, atrayendo a nuevos clientes y aumentando tus ventas.

En conclusión, una termoselladora industrial es mucho más que una simple máquina de envasado. Es una inversión estratégica que mejorará la eficiencia de tu negocio, garantizará la frescura y calidad de tus productos, fortalecerá tu imagen de marca y te ayudará a cumplir con los estándares más exigentes de higiene y seguridad alimentaria. No pierdas la oportunidad de potenciar tu negocio hostelero y diferenciarte de la competencia. **¡Adquiere una termoselladora industrial y descubre los beneficios que puede brindarte en el mundo del envasado profesional!**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 645 x 300 x 550 mm