



**La termoselladora semiautomática RPS-200 de Reiserpack** es la solución perfecta para negocios de alimentación que buscan garantizar la seguridad y frescura de sus productos.

Ideal para restaurantes, tiendas y caterings, esta máquina asegura un sellado rápido y eficiente.

Además mira la polivalencia de su molde no te pierdas las imágenes.

## **Catálogo de termoselladoras semiautomáticas**

**La termoselladora semiautomática RPS-200 de Reiserpack es una muy versatil, en cuanto a publico objetivo.**

**\*Esta termoselladora es ideal para colectividades e industria alimentaria. La recomendamos muchísimo para cocinas centrales o cocinas con gran producción.**

Además mira la polivalencia de su molde no te pierdas las imágenes.

## **¿Por qué adquirir una termoselladora semiautomática?.**

Lo primero es porque vas a ahorrar, vas a gestionar bien el almacenaje, tu producto no a a coger olores y estará cerrado de forma hermética. Además es superfácil de usar y es ideal si vas a trasladar los alimentos.

Es superfácil de usar y ocupa poco espacio. es compacta.

**Si buscas una máquina de envasado de alimentos, esta es un buena opción.**

## **Características técnicas de la Termoselladora RPS-200 de Reiserpack:**

- DIMENSIONES: 255 x 380 x 490 mm
- PESO NETO: 20 Kg
- VOLTAJE: 220 / 230 V - 50 / 60 Hz
- POTENCIA: 600 W
- TIPO DE PANEL: Digital con 9 programas
- MAX. DIMENSIONES BARQUETA: 205 X 165 mm
- MAX. PROFUNDIDAD BARQUETA 120mm
- ANCHO FILM: 165x185mm diam.
- Máquina semiautomática para el envasado de producto en barquetas.
- Control electrónico de la temperatura con avisador acústico de fin de ciclo.
- Opción de molde multiforma para barquetas de 192x136 y 136x96mm.
- Mejor conservación de los productos.
- Ciclos de sellado de entre 2 y 3 segundos.
- Permite sellar de forma totalmente higiénica, estanca y con un ajuste completo de los productos.
- Activación automática de la soldadura cuando se inserta el molde.
- Arrastre automático del film de sellado.
- Proporciona una excelente presentación de los articulas.
- Se evita que el contenido se vierta y que emita o capte olores.
- Otros modelos de moldes y dimensiones diferentes disponibles bajo pedido.

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

---

**Ficha técnica:**

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): Dimensiones: 255 x 380 x 490 mm