

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Termo-seladora Profissional TM-150 para Barquetas 230V

Informacoes do Produto

SKU:	SM5140315	Modelo:	5140315
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5140315
Instalação	De Bancada
Tensão	230V Monofásico
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Termo-seladora profissional compacta para barquetas, 230V, com 5 programas de soldadura digital e capacidade de 6-8 ciclos/min. Ideal para hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Termo-seladora de Barquetas TM-150 — Principais Vantagens

A termo-seladora (ou termo-embaladora) TM-150 é um equipamento essencial para estabelecimentos HORECA e cozinhas industriais que procuram otimizar a conservação e apresentação de alimentos. Com um design compacto e funcionalidade intuitiva, esta máquina garante uma selagem hermética e segura das suas barquetas, prolongando a frescura dos produtos de forma eficiente e profissional.

Desenvolvida para um desempenho consistente, a TM-150 destaca-se pela sua rapidez de operação, capaz de realizar até 8 ciclos por minuto. A substituição dos moldes é ágil e descomplicada, assegurando que o seu negócio mantém o ritmo sem interrupções. Além disso, os 5 programas de soldadura digital personalizáveis permitem adaptar o tipo de selagem a diferentes materiais e necessidades, garantindo sempre resultados de excelência.

A inclusão de um alarme sonoro de fim de ciclo proporciona um controlo adicional e maior segurança operacional, evitando desperdícios e garantindo que cada embalagem é processada corretamente. Este equipamento é uma solução robusta e fiável para restaurantes, hotéis e serviços de catering que valorizam a eficácia e a qualidade na embalagem dos seus produtos.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que necessitam embalar refeições pré-preparadas, saladas, sobremesas ou outros produtos frescos em barquetas. A sua capacidade de processar 6 a 8 ciclos por minuto torna-a perfeita para operações com volume médio a alto, onde a eficiência e a velocidade são cruciais.

Pode ser utilizada para embalar produtos para take-away, entregas ao domicílio ou para otimizar o armazenamento de alimentos na despensa, garantindo a sua higiene e prolongando a sua vida útil. É uma mais-valia para qualquer estabelecimento que procure elevar os seus padrões de apresentação e conservação alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Largura da Bobina	150 mm
Diâmetro da Bobina	160 mm
Dimensões Máx. da Barqueta	205 x 150 x 100 mm
Ciclos Por Minuto	6-8
Potência Total	550 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50 Hz / 1~
Dimensões Exteriores (L x P x A)	260 x 390 x 500 mm
Peso Líquido	20 kg
Características Adicionais	Medidas compactas, substituição de molde rápida e segura, moldes fixos ou modulares "MULTI", alarme sonoro de fim de ciclo, 5 programas de soldadura digital personalizados. (Nota: Moldes não incluídos)