

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



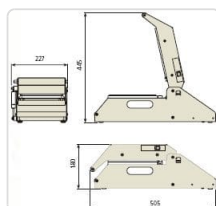
Hotelequip.pt

Termoseladora Eléfrica 450W para Embalagem de Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000927	Modelo:	TSB-150
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	TSB-150
Energia	Eléfrica

Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Material	Inox
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Termoseladora elétrica de 450W em aço inoxidável para selagem de embalagens de alimentos. Inclui 2 moldes e bobina de filme. Ideal para take-away e catering.

Descricao Completa

Esta termoseladora elétrica de 450W foi concebida para selar embalagens de alimentos de forma eficiente, garantindo a conservação e higiene dos produtos. O seu design compacto em aço inoxidável torna-a ideal para espaços de trabalho reduzidos em cozinhas profissionais.

Termoseladora profissional — Características Técnicas

Potência	450 W
Tensão	230/1/N – 50/60 Hz
Dimensões (L x P x A)	180 x 227 x 505 mm
Material	Aço inoxidável
Largura máxima do filme	150 mm
Comprimento da bobina de filme incluída	300 m
Diâmetro da bobina de filme incluída	Ø 160 mm
Profundidade máxima do barco	90 mm
Moldes incluídos	1 para 1 barco (192 x 137 mm) e 1 para 2 barcos (137 x 95 mm) (dimensões externas)

Aplicações Profissionais

Esta termoseladora é uma solução versátil para diversos estabelecimentos na área da restauração e hotelaria. É ideal para snack-bares, roulotes e food trucks que necessitam de embalar refeições para take-away, garantindo a frescura e segurança alimentar. Restaurantes com serviço de entrega ou take-away, pastelarias e cafés com oferta de refeições pré-preparadas beneficiam da sua eficiência. Também é adequada para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como serviços de catering, para o porcionamento e transporte seguro de alimentos.

Termoseladora — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável, assegurando durabilidade e fácil higienização.
- Selagem e corte simultâneo do filme, otimizando o tempo de trabalho e a produtividade.
- Sistema de travagem de recuo do filme que facilita o manuseamento e a precisão na selagem.
- Inclui dois moldes versáteis para diferentes tamanhos de barcos, aumentando a flexibilidade de embalagem.
- Design compacto, ideal para cozinhas com espaço limitado, sem comprometer a capacidade de produção.