

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto

Máquina Seladora de Tabuleiros com Cortador 500x3 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2101.445.005	Modelo:	PFS500C
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	5.8 kg	Dimensões:	620 x 85 x 180 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	Acessórios
Instalação	De Bancada
Tipo	Cortadora
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Máquina seladora de tabuleiros compacta e eficiente, com cortador integrado e selagem ajustável. Ideal para conservação de alimentos.

Descricao Completa

Selagem Profissional — Principais Vantagens

Equipamento robusto para embalagem eficaz, combinando selagem de alta qualidade com um design ergonómico. A sua operação intuitiva garante eficiência maximizada, sendo um ativo inestimável para qualquer cozinha profissional ou negócio de hotelaria que procure otimizar os seus processos de conservação de alimentos. Este aparelho permite uma selagem rápida, com tempos ajustáveis para diversas necessidades.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de preservar a frescura dos alimentos por mais tempo. É uma ferramenta essencial para a embalagem de produtos preparados, garantindo que chegam ao consumidor com a máxima qualidade e segurança alimentar, facilitando a organização e gestão de stocks em cozinhas com elevada produção. A seladora é igualmente útil para criar porções individuais ou otimizar o transporte de refeições.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	620x85x180 mm
Potência	0.43 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	5.8 kg
Largura da Selagem	500 mm
Espessura da Selagem	3 mm
Tempo de Selagem	0.2 a 1.5 segundos

Perguntas Frequentes

1. Qual o principal benefício desta seladora para restaurantes?

O principal benefício é a capacidade de preservar a frescura dos alimentos por mais tempo, reduzindo o desperdício e melhorando a eficiência na gestão de stocks, um fator crucial para a rentabilidade em restaurantes.

2. É possível ajustar o tempo de selagem?

Sim, o tempo de selagem pode ser ajustado entre 0.2 a 1.5 segundos, permitindo a adaptação a diferentes tipos de embalagens e produtos para garantir a selagem perfeita.

3. Este equipamento requer alguma instalação especial?

Não, esta embaladora funciona com alimentação elétrica padrão de 230V/1/50 Hz, tornando a sua instalação simples e rápida em qualquer ambiente profissional.

4. Qual o tipo de embalagem para esta máquina?

Esta máquina é uma seladora térmica que funciona com folhas tipo rolo ou sacos pré-fabricados de material termoplástico que selam por calor, ideal para tabuleiros ou produtos que requeiram um corte final.

5. A limpeza do equipamento é complicada?

O design compacto e os materiais de construção simplificam a limpeza, tornando a manutenção higiénica um processo rápido, essencial para ambientes profissionais com elevados padrões de higiene.