

Termoselladora manual  
al vacío (con efecto skin)



Obradores  
y fábricas



Centros  
de envasado



Catering

**Ideal y Económica** para todo tipo de productos y especialmente precocinados.

**Adecuada** para pequeñas producciones con posibilidad de un cambio de molde constante.

**Indicada** para todos los sectores, en los que se requiera conservación de los productos, buena presentación y facilidad de almacenamiento y limpieza.

La **TSM-50-C** es ideal para:



Quesos



Embutidos



Carnes



Pescados  
y mariscos



Verduras



Pastas  
y pizzas



Frutos  
secos



Salsas



Café



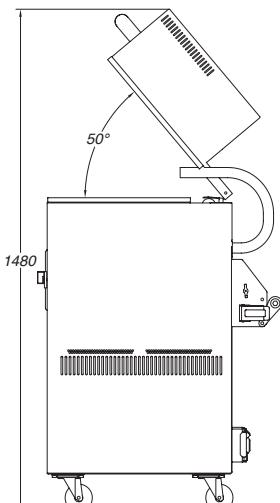
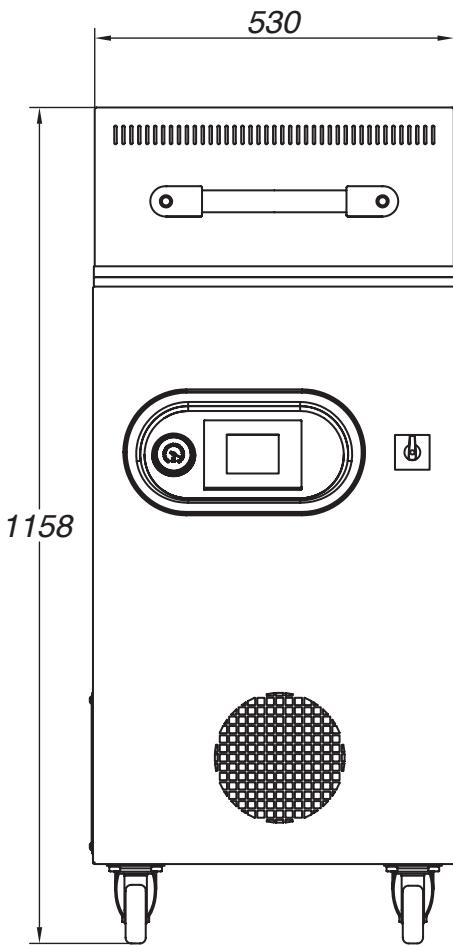
Bollería



Non-Food

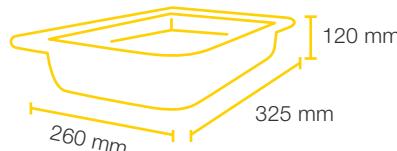
## Diseñamos, fabricamos y distribuimos.

La seriedad, compromiso, calidad y servicio, fidelizan a nuestros clientes.



### Para envases preformados

### Tamaño máximo de bandeja



### Programas de envasado



Gas



### Moldes



**skin**  
1 cavidad:  
1x 229x143 mm



**skin**  
2 cavidades:  
2x 180x250 mm  
2x 161x235 mm



**standard**  
4 cavidades:  
4x 165x120 mm

Posibilidad  
Moldes  
especiales



**standard**  
1 cavidad:  
1x 325x260 mm



**standard**  
2 cavidades:  
2x 160x260 mm

### Características

Fácil limpieza

Fabricación según norma CE

Cambio del molde sin herramientas

### Datos técnicos

Dimensiones exteriores/mm: 530x704x1158

Dimensiones máximas bandeja/mm: 325x260x120

Dimensiones máximas bobina/mm: Ø300x400mm

Ciclos/min: 2/5

Potencia/Kw: 2,9

Conexión eléctrica: 220V 50/60Hz 1ph

Peso/kg: 169

### Equipamiento

Bomba vacío: 60 m<sup>3</sup>/h

Programador digital: Sistema CD

Gas

### Información sobre programador digital

10 programas a seleccionar

Control de vacío por sensor (%)

Función de vacío complementario

Control de entrada de gas por sensor (%)

Función de gas complementario

Control soldadura

Tecla de conexión y desconexión de la bomba

\*ver descripciones en la web

### Accesorios y consumibles

Bandejas y film