

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Termo-seladora Profissional TM-150 para Barquetas 230V

### Informacoes do Produto

|               |           |                |         |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| <b>SKU:</b>   | SM5140315 | <b>Modelo:</b> | 5140315 |
| <b>Marca:</b> | Sammic    | <b>EAN:</b>    | N/D     |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |         |
|---------------|---------|
| <b>Marca</b>  | Sammic  |
| <b>Modelo</b> | 5140315 |

### 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

| <b>Característica</b>                   | <b>Detalhe</b>  |
|---|---|
| <b>Largura da Bobina</b>                | 150 mm  |
| <b>Diâmetro da Bobina</b>               | 160 mm  |
| <b>Dimensões Máx. da Barqueta</b>       | 205 x 150 x 100 mm  |
| <b>Ciclos Por Minuto</b>                | 6-8   |
| <b>Potência Total</b>                   | 550 W   |
| <b>Alimentação Elétrica</b>             | 230 V / 50 Hz / 1~  |
| <b>Dimensões Exteriores (L x P x A)</b> | 260 x 390 x 500 mm  |
| <b>Peso Líquido</b>                     | 20 kg   |
| <b>Características Adicionais</b>       | 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) |