

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Termoseladora Profissional Digital de Tabuleiros 265x196 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.442	Modelo:	TERMOSELADORA SV300 DIGIT
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	TERMOSELADORA SV300 DIGIT

Descricao Resumida

Termoseladora profissional digital de tabuleiros para selagem eficiente sem vácuo. Ideal para supermercados e gastronomia, com capacidade para recipientes de até 265x196 mm. Potência de 600W.

Descrição Completa

Termoseladora Profissional Digital — Principais Vantagens

Esta termoseladora digital foi concebida para otimizar a selagem de tabuleiros, garantindo uma embalagem hermética e segura para os seus produtos alimentares. A sua operação sem vácuo simplifica o processo, tornando-a numa solução eficiente para ambientes de produção intensa.

Equipada com controlo digital, permite um ajuste preciso da temperatura, assegurando selagens uniformes e de alta qualidade. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram elevar os padrões de apresentação e conservação dos alimentos, sem a complexidade de sistemas de vácuo.

A construção robusta e os componentes de alta durabilidade garantem um equipamento fiável e de longa vida útil, minimizando a necessidade de manutenção e maximizando a produtividade na sua cozinha ou área de embalamento.

Aplicações

Perfeita para talhos, charcutarias, supermercados, cozinhas industriais, restaurantes e serviços de catering que necessitam de embalar refeições pré-preparadas, saladas, carnes ou outros alimentos em tabuleiros. Com uma dimensão máxima de recipiente de 265x196 mm, permite uma vasta gama de aplicações, desde pequenas porções a refeições completas.

Ideal para operações com elevado volume de produção onde a rapidez e a eficiência na selagem são cruciais, garantindo a frescura e higiene dos produtos para o cliente final. Facilita o planeamento de refeições e a gestão de stocks em cozinhas profissionais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	280x500x600 mm
Dimensão Máx. Recipiente	265x196 mm

Característica	Detalhe
Peso Líquido	30 kg
Peso Bruto	40 kg
Potência	600 W
Tensão	230 V