

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



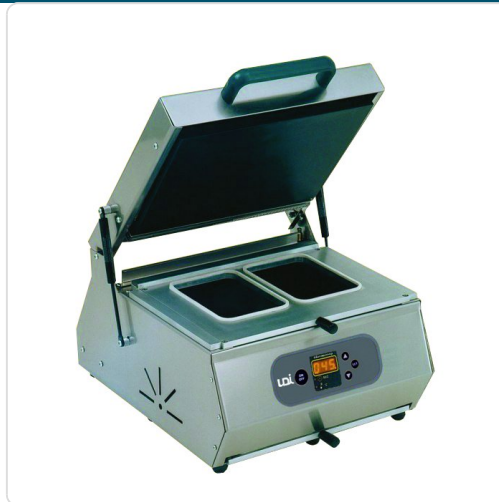
Hotelequip.pt

Termosseladora Digital para Tabuleiros 265x325 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.444	Modelo:	UD2086.444
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	45 kg	Dimensões:	400 x 500 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2086.444

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta termoseladora e que espaço necessita para instalação? A: Esta termoseladora digital tem dimensões de 400x500x600 mm. Para uma instalação adequada, é essencial garantir espaço suficiente em redor do equipamento para ventilação e para facilitar a operação e manutenção, incluindo a abertura e fecho da câmara de selagem., Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação desta termoseladora? A: A termoseladora requer uma tensão de 230 V e uma potência de 1200 W. Recomenda-se ligar o equipamento a uma tomada exclusiva devidamente aterrada, com circuito elétrico compatível com estas especificações, para evitar sobrecargas e garantir o funcionamento seguro., Q: Como deve ser realizada a manutenção e limpeza desta termoseladora? A: Para a manutenção e limpeza, desligue sempre o equipamento da corrente elétrica e espere que arrefeça completamente. Utilize um pano húmido com detergente neutro para limpar as superfícies externas. A zona de selagem e os moldes devem ser limpos regularmente para evitar acumulação de resíduos, garantindo assim uma selagem eficaz e higiene adequada., Q: Esta termoseladora vem com moldes incluídos ou são opcionais? A: Os moldes para esta termoseladora são opcionais e podem ser feitos à medida, de acordo com as suas necessidades específicas de embalagem. Não vêm incluídos com o equipamento, permitindo uma maior flexibilidade na escolha dos formatos de tabuleiro a selar., Q: Qual é o procedimento para ligar a termoseladora antes de iniciar o trabalho? A: É crucial ligar a termoseladora 15 a 20 minutos antes de começar a trabalhar. Este período permite que o ferro de selagem atinja a temperatura ideal de funcionamento, entre os 160°C e os 165°C, garantindo assim uma selagem eficiente e de qualidade.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	termoseladora digital, seladora tabuleiros, máquina selar embalagens
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12463
Alt Text Imagens	Termoseladora Sv400 Digit Termoseladora manual SV400 Digit em aço inoxidável para selagem de cuvetes e embalamento alimentar profissional.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Termoseladora Sv400 Digit
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Máquinas de Embalar
Categorias Secundárias	PREPARAÇÃO DINÂMICA

Upsells (SKU Título)	MS0805.35.041,MS0805.35.034
Uso Profissional - Dicas	Aguarde os 15-20 minutos de pré-aquecimento para garantir que a placa atinge a temperatura ideal de 160-165°C. Uma temperatura insuficiente comprometerá a selagem hermética e a segurança alimentar., Utilize tabuleiros e filmes compatíveis com as dimensões máximas (265x325 mm) e o material adequado para termoselagem, garantindo a adesão perfeita e a resistência ao rasgo durante o manuseamento., Realize testes de selagem periódicos com diferentes tipos de tabuleiros e conteúdos para ajustar os tempos e pressões de selagem, assegurando a consistência e a qualidade da embalagem final., Mantenha a placa de selagem limpa e livre de resíduos alimentares para evitar a contaminação e prolongar a vida útil do equipamento. Resíduos podem comprometer a eficácia da selagem e a higiene geral.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Supermercado/Hipermercado, Diretor de Operações de Catering
Descrição Curta Original	<p>São selantes simples que selam as bandejas, sem fazer o vácuo. Ideal para supermercados e gastronomia que preparam a comida. Os moldes são opcionais – você pode fazer moldes específicos a pedido. Deve ligar a máquina 15/20 minutos antes de começar a trabalhar, o próprio ferro tem que chegar a temperatura (160 ° – 165 °).</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 400x500x600 mm Bomba de vácuo /h N m3 m3/h Dimensão Máx. Container 265x325 mm Peso líquido:-Bruto 45-55 kg Potência: 1200 w</p><p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRLAVM,HE445822,HE445839

Uso Profissional - Casos de Uso

Cozinhas Centrais e Catering de Grande Volume: Em cozinhas centrais que abastecem múltiplas unidades ou empresas de catering com elevado volume de produção, a termoseladora é fundamental para embalar refeições completas ou componentes de refeição em tabuleiros. A selagem hermética protege os alimentos durante o transporte e armazenamento, prolongando a sua vida útil e assegurando a integridade até ao ponto de consumo, otimizando a logística e reduzindo o desperdício., **Secções de Charcutaria e Take-Away em Supermercados/Hipermercados:** Para balcões de charcutaria, talhos e áreas de take-away em grandes superfícies, este equipamento permite selar porções de queijos, enchidos, saladas prontas ou pratos do dia em tabuleiros. A selagem rápida e eficaz contribui para uma apresentação apelativa, evita contaminações cruzadas e mantém a frescura dos produtos expostos, agilizando o serviço ao cliente e aumentando a rotatividade dos produtos frescos., **Hotéis com Serviço de Quartos e Pequenos-Almoços:** Em hotéis que oferecem serviço de quartos ou buffets de pequeno-almoço com opções 'grab-and-go', a termoseladora é ideal para preparar e embalar itens como frutas cortadas, iogurtes com granola, sanduíches ou pastelaria em tabuleiros individuais. A selagem garante a higiene, a conveniência para o hóspede e a redução de perdas, ao mesmo tempo que otimiza a preparação prévia e a reposição de stock.

Uso Profissional - Introdução

A termoseladora digital de tabuleiros é um equipamento indispensável para otimizar a operação de embalamento em estabelecimentos de hotelaria e restauração. Este equipamento permite selar tabuleiros de forma hermética, garantindo a conservação e segurança alimentar de produtos pré-confecionados, porções individuais ou itens frescos, sem a necessidade de vácuo. Com controlo digital e uma potência de 1200W, assegura uma selagem rápida e consistente, crucial para a eficiência operacional e a manutenção dos padrões de higiene exigidos no setor Horeca em Portugal.

Descricao Resumida

Termoseladora digital para tabuleiros de 265x325 mm, ideal para selar embalagens em supermercados e restauração. Potência de 1200W.

Descricao Completa

termoseladora digital — Seladora de Tabuleiros — Principais Vantagens

Este equipamento de selagem digital foi concebido para simplificar o processo de embalagem em cozinhas profissionais e estabelecimentos de retalho alimentar. Proporciona um desempenho robusto e eficaz, garantindo uma selagem hermética e consistente para uma vasta gama de tabuleiros. A sua tecnologia digital assegura a manutenção da frescura e a apresentação impecável dos alimentos, sem a necessidade de recorrer ao vácuo. É uma solução versátil para otimizar a preparação e a conservação de produtos, impactando positivamente a produtividade da sua operação diária.

Aplicações Profissionais

Ideal para supermercados, charcutarias, pastelarias e serviços de catering, esta máquina de selar é essencial na preparação de refeições prontas, porções individuais e produtos frescos. A sua capacidade de selar higienicamente tabuleiros de alimentos prolonga a vida útil dos produtos, tornando-a uma mais-valia em cozinhas que necessitam de eficiência no embalagem. Perfeita para qualquer negócio que priorize a conservação dos alimentos, evitando o desperdício.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	400x500x600 mm
Dimensão Máxima do Tabuleiro	265x325 mm
Peso Líquido	45 kg
Peso Bruto	55 kg
Potência	1200 W
Tensão	230 V
Temperatura de Selagem	160 °C - 165 °C

Perguntas Frequentes

Q: Esta termosseladora é adequada para embalar produtos que necessitam de vácuo? A: Não, esta máquina foi desenvolvida para selar tabuleiros sem a função de vácuo, sendo ideal para produtos em que a conservação é feita pela selagem hermética da bandeja.

Q: É necessário adquirir moldes específicos para cada tipo de embalagem? A: Os moldes são opcionais e a máquina permite a criação de moldes específicos sob pedido, adaptando-se às necessidades do seu negócio.

Q: Quanto tempo antes devo ligar o equipamento? A: Recomenda-se ligar a máquina 15 a 20 minutos antes de iniciar o trabalho, para que a placa de aquecimento atinja a temperatura

operacional ideal (160 °C - 165 °C).

Q: Quais são as dimensões desta termosseladora e que espaço necessita para instalação? A:

Esta termosseladora digital tem dimensões de 400x500x600 mm. É crucial garantir espaço suficiente para o correto funcionamento e manutenção, incluindo a abertura da câmara de selagem e a ventilação adequada.

Q: Como deve ser realizada a manutenção e limpeza desta termosseladora? A:

Para a manutenção e limpeza, desligue sempre o equipamento da corrente elétrica e aguarde que arrefeça completamente. Utilize um pano húmido com detergente neutro para as superfícies externas, e mantenha a zona de selagem livre de resíduos para assegurar uma selagem eficaz e a higiene necessária.