

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Termoseladora Industrial HTS-225D para Take-Away

Informacoes do Produto

SKU:	EU1818	Modelo:	1818
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	1818
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Termoseladora industrial compacta para selagem rápida de embalagens, com produção de 450 un/hora e temperatura de 0-240°C. Ideal para take-away.

Descricao Completa

Termoseladora industrial — 225D — Principais Vantagens

Potencie a eficiência do seu negócio de restauração ou cafetaria com esta termoseladora HTS-225D, concebida para selar embalagens de forma rápida e segura. Com uma capacidade de produção de até 450 unidades por hora, este equipamento de embalar garante um serviço ágil e de qualidade, ideal para operações com alto volume de take-away ou entregas ao domicílio. A sua versatilidade e controlo preciso de temperatura (0-240°C) permitem adaptar-se a diversos tipos de materiais de selagem, assegurando a conservação e apresentação dos alimentos.

Invista na durabilidade e fiabilidade que um bom equipamento de embalagem oferece, minimizando o desperdício e maximizando a satisfação do cliente. A área de selagem ajustável da seladora de bandejas (até 226x166mm com profundidade de 110mm) torna-a compatível com uma vasta gama de tabuleiros, otimizando o seu processo de preparação de pedidos e garantindo o padrão de qualidade necessário na cozinha profissional.

Aplicações

Este sistema de embalagem é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de um selamento rápido e eficiente. Excelente para restaurantes com serviço de take-away e entrega, garantindo que os pratos chegam ao cliente frescos e intactos. Adaptável a cafetarias e pastelarias que embalam refeições pré-preparadas ou sobremesas.

É também uma solução robusta para operadores de catering e eventos que precisam de preparar grandes volumes de refeições embaladas com consistência e segurança. A termoseladora representa uma mais-valia em qualquer ambiente de cozinha industrial onde a conservação e o transporte de alimentos são cruciais.

Características Técnicas

Produção	450 unidades/hora
Temperatura	0-240°C
Voltagem	220V/50Hz

Potência	500W
Dimensões	440x208x215mm
Peso	8.7 Kg
Área de Selagem	205x135mm (máx. 226x166mm)
Profundidade de Selagem Máximo	110mm