

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Embalar Manual com Base Quente

Informacoes do Produto

SKU:	MS2101.445.006	Modelo:	TW-450E
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	502 x 605 x 130 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	TW-450E

Descricao Resumida

Máquina de embalar manual com base quente em aço inox, ideal para conservar alimentos. Dimensões: 502x605x130 mm.

Descricao Completa

máquina de embalar manual — Embalagem Eficaz — Principais Vantagens

Esta unidade de embalagem manual com base aquecida é uma ferramenta indispensável para qualquer negócio na área da restauração e supermercados. Concebida para acondicionar produtos de forma segura e elegante, esta máquina assegura a conservação das propriedades nutricionais dos alimentos, prolongando a sua frescura e apelação visual. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a ideal para ambientes de trabalho exigentes. O prato de selagem aquecido e o sistema de corte revestido a teflon proporcionam um selamento perfeito e um corte suave, otimizando o processo de embalagem.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil adapta-se perfeitamente a uma vasta gama de estabelecimentos profissionais. É adequado para supermercados que pretendam embalar produtos frescos, charcutarias que necessitam de preservar os seus enchidos e queijos, peixarias que procuram manter a frescura do peixe, e restaurantes que necessitam de organizar e conservar ingredientes preparados ou sobras. A eficiência e a higiene proporcionadas por esta máquina tornam-na uma solução prática para otimizar a gestão de stocks e a apresentação dos produtos ao cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	502x605x130 mm
Material	Aço inoxidável
Prato	Aquecido
Sistema de corte	Revestido a teflon

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de usar esta máquina de embalar?

A principal vantagem é a capacidade de embalar de forma delicada e eficiente, mantendo as propriedades nutricionais dos alimentos e prolongando a sua vida útil. Isto é crucial para garantir a qualidade e frescura dos produtos.

Em que tipo de estabelecimentos esta máquina pode ser utilizada?

Este equipamento é extremamente versátil, sendo ideal para supermercados, charcutarias, peixarias, restaurantes e qualquer outro tipo de negócio que necessite de embalar alimentos de forma profissional e higiênica.

Qual o material de construção da máquina?

A estrutura da máquina é fabricada em aço inoxidável, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, garantindo uma longa vida útil e conformidade com as normas de higiene.

Como funciona o sistema de corte?

O sistema de corte é revestido a teflon, o que permite um corte suave e preciso da película, evitando que o material adira e garantindo um acabamento profissional em cada embalagem.

É fácil de utilizar por qualquer funcionário?

Sim, a máquina foi desenhada para ser intuitiva e de fácil manuseamento. Com um pouco de prática, qualquer colaborador pode utilizá-la de forma eficiente para embalar os produtos do seu negócio.