

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Seladora de Sacos Industrial 600x2.8 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2101.445.004	Modelo:	HI-600
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	805 x 100 x 230 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	HI-600

Descricao Resumida

Seladora de sacos industrial de alta qualidade com 600x2.8 mm de selagem e tempo ajustável. Ideal para conservação superior em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Seladora de Sacos – Principais Vantagens

Assegure a preservação dos seus produtos com uma seladora de sacos de elevada qualidade e facilidade de operação. Ideal para ambientes de restauração e hotelaria que procuram otimizar o armazenamento e prolongar a frescura dos alimentos, esta máquina foi concebida para oferecer uma selagem eficiente e segura. A sua construção robusta garante durabilidade e um desempenho consistente, adaptando-se às necessidades diárias de qualquer cozinha profissional.

Com um controlo de tempo de selagem ajustável, pode personalizar o processo para diferentes tipos de materiais de embalagem, garantindo sempre um fecho hermético. A operação intuitiva minimiza a necessidade de formação intensiva da equipa, contribuindo para uma maior produtividade no seu estabelecimento. Melhore a higiene, reduza o desperdício e mantenha os padrões de qualidade que os seus clientes esperam.

Aplicações Profissionais

Este equipamento polivalente é indispensável em cozinhas profissionais, restauração rápida e estabelecimentos de take-away, onde a selagem eficaz de embalagens é crucial. Desde a preparação de refeições pré-confecionadas até à proteção de produtos a granel, esta máquina de selar sacos adapta-se perfeitamente. É igualmente útil em talhos, peixarias e charcutarias, onde a conservação dos alimentos é da máxima importância para a segurança alimentar e a satisfação do cliente.

O seu design compacto permite uma fácil integração em qualquer área de trabalho sem ocupar demasiado espaço, sendo uma solução prática para otimizar o fluxo de trabalho. Adicionalmente, estabelecimentos de hotelaria e empresas de catering beneficiam da capacidade de embalar individualmente porções, facilitando o transporte e a apresentação.

Características Técnicas

Dimensões (LPA):	805x100x230 mm
Comprimento de Selagem:	600 mm

Espessura da Selagem:	2.8 mm
Tempo de Selagem:	0.2 a 3 segundos (ajustável)

Perguntas Frequentes

Qual a espessura máxima de saco que esta máquina consegue selar?

Esta seladora é concebida para trabalhar com uma vasta gama de espessuras de sacos, selando eficientemente até 2.8 mm, garantindo uma vedação robusta e consistente para diversos materiais de embalagem.

É possível ajustar o tempo de selagem?

Sim, o tempo de selagem pode ser ajustado facilmente entre 0.2 e 3 segundos, permitindo adaptar o processo às características específicas de cada saco e produto, assegurando sempre a melhor vedação.

Esta seladora é adequada para uso contínuo em ambientes profissionais?

Sim, a máquina foi desenvolvida para oferecer um desempenho consistente e fiável em ambientes de uso intensivo, como cozinhas profissionais, restaurantes e outras operações de serviço alimentar.

Quais são as principais vantagens de usar uma seladora em comparação com outros métodos de embalamento?

As seladoras oferecem uma vedação hermética superior que prolonga significativamente a frescura e a vida útil dos alimentos, reduzindo o desperdício, melhorando a higiene e facilitando a organização no armazenamento e transporte.

A máquina requer alguma instalação especial ou é "plug and play"?

Esta seladora foi desenhada para ser de fácil utilização, sem necessidade de instalações complexas. Basta ligar à corrente elétrica e estará pronta para operar, tornando-a numa solução prática e imediata para as suas necessidades de embalamento.