TERMOSELLADORA SEMIAUTOMÁTICA DE MESA OPTIMA 100





+34 622 451 145

innotecfood@innotecfood.com

CARACTERÍSTICAS:

Nuestra termoselladora OPTIMA es ideal para envasar alimentos semiprocesados o procesados con salsas y líquidos. Gracias al sellado y termosellado, permite el transporte del producto envasado sin fugas y aumentando la fecha de caducidad. El proceso de sellado es semiautomático, con troquelado a medida del perfil de la bandeja. La máquina de sellado OPTIMA ha sido diseñada y construida para un uso intenso y continuo.

Longitud máxima de la bobina de película: 430 mm

Tamaño máximo de la bandeja: 400x280 h120 mm

Corte automático de película, cuchillas de troquelado

Moldes de bandejas intercambiables

Alimentación: 230 V 50 Hz / 3 A

Tamaño de la máquina: L 500 x H 620 x D 700 mm - 80,00 Kg



TERMOSELLADO PERFECTO:

El sellado superior es la función básica de una máquina de disipación de calor, consiste en adherir la película a la bandeja mediante el uso de calor.



APERTURA FACIL:

Tecnología de sellado de película Easy Peel para que el proceso de apertura sea siempre fácil e intuitivo.



CORTE DE CHATARRA DE BANDEJA:

El extremo cuidado en la construcción del molde permite un corte perfecto del exceso de restos de película, garantizando un producto de alta calidad.

+34 622 451 145

innotecfood@innotecfood.com