Termoselladora semi-automática AK-RAMON TS-300

Termoselladora **semi-automática** de sobremesa de AK-RAMON, ideal para obradores, y pequeña industria alimentária, tiendas de alimentación.

Catálogo de termoselladoras industriales para industria alimentária

Termoselladora semi-automática AK-RAMON TS-300

Termoselladora de sobremesa de AK-RAMON, ideal para obradores, y pequeña industria alimentária, tiendas de alimentación.

Las termoselladoras de AK-RAMON son de alta gama, con un servicio posventa excelente.

Características técnicas

- **Construida en acero inoxidable AISI 304.**
- **Moldes en aluminio anodizado.**
- **Selladora semi-automática de barquetas.**
- **Sistema de soldadura automática.**
- **Alimentación de film automático.**
- **Señal acústica y luminosa del final de ciclo.**
- **Corta el film perimetralmente**, según la forma de la barqueta.
- **Panel digital** con regulador de temperatura de sellado (0º-230ºC).
- **Modelo compacto y robusto.**
- **Fácil cambio de molde.**
- **Calentamiento rápido** de la temperatura seleccionada.
- **Permite trabajar con diferentes tipos de materiales de bandejas**, PP, PET, ALUMINIO…
- **Trabaja con aire comprimido.**
- **Voltaje**: 220 V/ 1ph/ 50 Hz.
- **Superficie máxima de sellado**: 320×260 mm.
- **Ancho bobina de film**: 430 mm.
- **Potencia**: 1.500 W.

En **Equipoh** estamos a tu disposición para poder prescribir la termoselladora industrial que mejor se adapte a tus necesidades. Puedes contactarnos por teléfono al 630 668 204 o mediante mail: contacto@equipoh.com

¿Por qué deberías adquirir una termoselladora industrial?

¿Eres propietario de un negocio hostelero y estás buscando una solución eficiente y práctica para el empaquetado de tus productos? ¡No busques más! Permíteme presentarte la **TS-300,** la aliada perfecta que transformará tu forma de envasar y preservar alimentos de manera profesional. En este artículo, descubrirás por qué adquirir una termoselladora es una decisión inteligente y cómo puede impulsar tu negocio al siguiente nivel.

1. **Eficiencia y Ahorro de Tiempo:** Imagina la capacidad de sellar herméticamente tus alimentos en cuestión de segundos, sin complicaciones ni errores. La termoselladora industrial te ofrece una eficiencia excepcional y un ahorro de tiempo significativo en comparación con los métodos de envasado tradicionales. Con un solo movimiento, podrás sellar una gran cantidad de productos de manera rápida y uniforme, permitiéndote optimizar tus procesos y aumentar la productividad de tu negocio.

2. **Preservación de la Frescura y Calidad:** El envasado hermético es clave para mantener la frescura y calidad de tus alimentos. La termoselladora industrial utiliza tecnología de sellado de alta precisión, creando un sellado hermético que protege tus productos de la entrada de aire, humedad y contaminantes externos. Esto prolonga la vida útil de tus alimentos, evitando el deterioro prematuro y asegurando que lleguen a tus clientes en óptimas condiciones. Tu reputación y la satisfacción de tus clientes se verán beneficiadas al ofrecer productos frescos y de alta calidad.

3. **Versatilidad y Adaptabilidad**: La termoselladora industrial está diseñada para adaptarse a una amplia gama de productos y necesidades. Ya sea que necesites envasar alimentos sólidos, líquidos o semilíquidos, la termoselladora es capaz de ajustarse a diferentes tamaños y formas de envases. Además, ofrece la posibilidad de personalizar el envasado con etiquetas o logotipos de tu marca, lo que te permite fortalecer tu identidad corporativa y diferenciarte de la competencia.

4. **Higiene y Seguridad Alimentaria:** La termoselladora industrial cumple con los más altos estándares de higiene y seguridad alimentaria. Está fabricada con materiales resistentes y de grado alimenticio, que garantizan la ausencia de sustancias nocivas en el envasado. Además, su sistema de sellado elimina el riesgo de contaminación cruzada, asegurando que tus alimentos estén protegidos de bacterias y otros agentes patógenos. Al invertir en una termoselladora, estarás demostrando tu compromiso con la seguridad alimentaria y generando confianza en tus clientes.

5. **Rentabilidad a Largo Plazo:** Si bien la adquisición de una termoselladora industrial puede representar una inversión inicial, a largo plazo te brindará un retorno significativo. El ahorro en costos de envases, la reducción de desperdicios y la eficiencia en los procesos se traducirán en un ahorro económico sostenible. Además, al mejorar la calidad y apariencia de tus productos, estarás en condiciones de ofrecerlos a un precio más competitivo, atrayendo a nuevos clientes y aumentando tus ventas.

En conclusión, una termoselladora industrial es mucho más que una simple máquina de envasado. Es una inversión estratégica que mejorará la eficiencia de tu negocio, garantizará la frescura y calidad de tus productos, fortalecerá tu imagen de marca y te ayudará a cumplir con los estándares más exigentes de higiene y seguridad alimentaria. No pierdas la oportunidad de potenciar tu negocio hostelero y diferenciarte de la competencia. **¡Adquiere una termoselladora industrial y**

descubre los beneficios que puede brindarte en el mundo del envasado profesional!

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 770x 730 x 700 mm