

Termoselladoras

Aparatos prácticos y funcionales destinados al sector profesional. Están diseñadas para el termosellado de bandejas de distintas medidas. El cambio de molde es simple y rápido. El uso de acero inox y de resinas atóxicas garantiza higiene y resistencia. Los moldes multiform están patentados internacionalmente.



Besser Vacuum produce y distribuye una amplia gama de termoselladoras diseñadas para el sector de la gastronomía, de los restaurantes profesionales, de la industria alimenticia y la agroindustria. La variedad de equipos incluye termoselladoras compactas que tienen sólo la función de sellado y están dedicadas a las pequeñas empresas, y termoselladoras con charola para vacío y atmósfera protectora, ideales para la producción industrial.

(Bajo pedido)



Termoselladoras con función de sellado.



Termoselladoras con función de sellado al vacío con atmósfera protegida.

Las termo-selladoras Besser Vacuum son completamente de acero inoxidable, diseñadas para un uso simple. Permiten envasar los productos de manera fácil y conveniente, ofreciendo solidez, calidad y ahorro.

La placa sellante con pistones, posicionada dentro de las termo-selladoras, permite un sellado perfecto sin el riesgo de quemaduras al operador, además permite posicionar la película, sin ningún tipo de contacto de las manos con las partes calientes del equipo.

En modelos con sellado, los prácticos moldes con innovación Multiform incluidos en la máquina, permiten utilizar sólo un molde para diferentes tamaños de bandejas, ahorrando así tiempo y dinero en las operaciones de envasado. La gama vacío gas, incluye un sensor de vacío para controlar el rango de vacío requerido y los gases insertados a las bandejas.

Las termo-selladoras Besser Vacuum son ideales para tiendas del tipo "delicatesen", supermercados, charcuterías, carnicerías, etc. y en lugares donde se requiera una atmósfera protectora para conservación de alimentos.