Bernad
equipamiento industria alimentaria

FICHA TÉCNICA
FT-TSM50 · Rev. 01 · 11/2026

TERMOSELLADORA MANUAL TSM-50

Termoselladora manual al vacío para barquetas y envases preformados

TERMOSELLADO | VACÍO Y MAP | BOMBA 21 M³/H | BANCADA INOX



DESCRIPCIÓN

La termoselladora manual TSM-50 sella barquetas y envases preformados con film, y puede trabajar al vacío, en atmósfera modificada o solo con sellado.

Admite bandejas de hasta 325 × 260 × 120 mm y entrega una barqueta rígida, apilable y con el film tenso. La inyección de gas por sensor permite fijar el porcentaje de gas en la barqueta y repetir el resultado entre lotes.

Programador digital con 10 programas, control de vacío y de gas por sensor, vacío y gas complementarios, control de la soldadura y tecla de bomba. Bernad cuenta con talleres propios y servicio postventa para los equipos que suministra, y le asesora en la elección de consumibles.

CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Bancada de acero inoxidable.
- Molde de 1 cavidad con cambio sin herramientas.
- Bomba de vacío Busch de 21 m³/h.
- Inyección de gas por sensor y programador digital de 10 programas.

DATOS PRINCIPALES					
Bandeja máx.	**325 × 260 × 120**	Bobina máx.	**Ø 300 × 400 mm**	Bomba	**21 m³/h**
Potencia	**2,3 kW**	Ciclos/min	**2 / 5**	Peso	**118 kg**

MODELOS Y DIMENSIONES

REF.	CONFIGURACIÓN	DIMENSIONES (AN × F × AL)	FORMATO
TSM-50	Vacío · MAP · sellado	**530 × 704 × 1120 mm**	Bandeja máx. 325 × 260 × 120 mm
TSM 50-COMBI	Skin · skin+gas · vacío · MAP · sellado	**Consultar**	Envase máx. 325 × 260 mm

Conexión 220 V · 50/60 Hz monofásica. Bandejas, film, gas y moldes adicionales se piden aparte.

APLICACIONES

Platos precocinados, catering y cocina central, charcutería y carnicería, frutería y IV gama, venta online y reparto.

Documento informativo. Características, dimensiones y acabados pueden modificarse sin previo aviso por mejoras del producto. La imagen es orientativa. Para confirmación de medidas, materiales y plazos de entrega, solicite oferta.

José Bernad, S.L.
Parque Empresarial Campollano, Avda. Adeca 17 — 02007 Albacete (España)
www.josebernad.com
T: +34 967 219 649