



Vacuum 33 Maxi 80

La machine d'emballage sous vide Vacuum 33 Maxi 80 est le fleuron de la gamme de machines d'emballage sous vide externe de Tecla. Il s'agit d'une machine d'emballage adaptée aux utilisateurs professionnels, elle est extrêmement fiable et capable de supporter facilement des charges de travail importantes. Grâce à la très haute qualité de construction et à la pompe autolubrifiante, les besoins d'entretien sont réduits au minimum.

La machine est entièrement fabriquée en Italie pour garantir davantage un fonctionnement durable. Bien qu'il s'agisse d'une machine d'emballage sous vide professionnelle à l'avant-garde technique, la Tecla Vacuum 33 Maxi 80 conserve les caractéristiques de facilité d'utilisation qui distinguent les produits Tecla.

Le Vacuum 33 Maxi 80 de Tecla est équipé de deux barres de soudure dont celle du haut a un mouvement électromécanique qui est poussée vers le bas lors du scellage vers celle inférieure fixe, une caractéristique qui, en association avec une longueur de barre de soudure de 800 mm et une puissante pompe d'un total de 100 litres par minute vous permet de mettre sous vide pratiquement tout type d'aliments d'une manière extrêmement simple et rapide. La carrosserie est en acier inoxydable satiné, la machine est donc résistante et facile à nettoyer.

Le Vacuum 33 Maxi 80 est compatible avec tout type de sac sous vide : il fonctionne avec des sacs lisses et gaufrés.

Spécifications techniques

Modèle	Vacuum 33 Maxi 80
Tension	230 Volt - 50 Hz
Absorption électrique	600 W
Barre de soudure	2 x 800 mm
Pompe à vide	Pompe double corps 100 L/min
Contrôle des cycles	Carte électronique
Matériel	Acier inoxydable brossé
Poids	35 Kg
Dimensions	910 x 360 x 270 mm
Règlements	CE