



Vacuum 33-50

Tecla Aspirateur 33-50

La machine d'emballage sous vide Tecla Vacuum 33-50 est un outil de travail très efficace.

Il s'agit d'une machine d'emballage très polyvalente, adaptée aux utilisateurs professionnels, qui peut être utilisée pour emballer des aliments sous vide. Il est extrêmement fiable et est capable de supporter facilement de lourdes charges de travail. Grâce à la très haute qualité de construction et à une puissante pompe autolubrifiante, les besoins d'entretien sont réduits au minimum.

La machine est entièrement fabriquée en Italie pour garantir une qualité supérieure. Bien qu'il s'agisse d'une machine à vide professionnelle techniquement de pointe, la Tecla Vacuum 33-50 conserve les caractéristiques de facilité d'utilisation qui distinguent les produits Tecla.

Le Vacuum 33-50 est équipé d'une double barre de soudure à mouvement électromécanique, au moment de la soudure la barre de soudure supérieure est poussée vers le bas au moyen de deux électro-aimants, scellant le sac, une caractéristique qui, en association avec une longueur de la barre de soudure de 500 mm et une pompe puissante, vous permettent de conditionner sous vide pratiquement tout type d'aliments de manière extrêmement rapide et simple.

La carrosserie est en acier inoxydable satiné, la machine est donc résistante et facile à nettoyer.

Le Vacuum 33-50 est compatible avec tout type de sac sous vide : il fonctionne avec des sacs lisses et gaufrés.

Spécifications techniques

Modèle	Vacuum 33-50
Tension	230 Volt - 50 Hz
Absorption électrique	550 W
Barre de soudure	2 x 500 mm
Pompe à vide	Nouvelle version - Autolubrifié - 40L/min
Contrôle des cycles	Carte électronique
Matériel	Acier inoxydable brossé
Poids	24 Kg
Dimensions	700 x 320 x 230 mm
Règlements	CE