



Vacuum 33 Maxi 80

La **macchina per sottovuoto Vacuum 33 Maxi 80** è l'ammiraglia della gamma di confezionatrici ad aspirazione esterna di **Tecla**. Si tratta di una confezionatrice adatta all'utenza professionale, è estremamente affidabile ed è in grado di sopportare agevolmente carichi di lavoro importanti. Grazie all'altissima qualità costruttiva e alla pompa autolubrificante, la necessità di manutenzione è ridotta al minimo.

La macchina è interamente Made in Italy a garanzia ulteriore di funzionamento duraturo. Sebbene sia una **macchina per sottovuoto professionale** tecnicamente all'avanguardia, Tecla Vacuum 33 Maxi 80 mantiene le caratteristiche di facilità di utilizzo che contraddistinguono i prodotti Tecla.

Vacuum 33 Maxi 80 di Tecla è dotata di due barre saldanti di cui quella superiore a movimento elettromeccanico che viene spinta verso il basso all'atto della saldatura verso quella inferiore fissa, caratteristica che, in associazione ad una lunghezza della barra saldante di 800 mm e una potente pompa da complessivi 100 litri al minuto, permette di confezionare sottovuoto in maniera estremamente semplice e veloce praticamente ogni tipo di alimento. La carrozzeria è in acciaio inox satinato, pertanto la macchina è resistente e di facile pulizia.

Vacuum 33 Maxi 80 è compatibile con ogni tipologia di **busta per sottovuoto**: funziona con **sacchetti lisci e goffrati**.

Scheda tecnica

| | |
|----------------------------|----------------------------|
| Modello | Vacuum 33 Maxi 80 |
| Tensione | 230 Volt - 50 Hz |
| Assorbimento | 600 W |
| Barra saldante | 2 x 800 mm |
| Pompa per vuoto | Pompa doppio corpo 100 l/m |
| Controllo del ciclo | Con scheda elettronica |
| Corpo macchina | Acciaio inox satinato |
| Peso | 35 Kg |
| Dimensioni | 910 x 360 x 270 mm |
| Normativa | CE |