



Vacuum 33-50 + Gas (Vuoto+Gas inerte ATM)

La macchina per sottovuoto Tecla Vacuum 33-50 + Gas grazie alla funzione di immissione di gas inerte per ATM (atmosfera modificata o atmosfera protettiva) permette di confezionare sottovuoto senza schiacciare e danneggiare i prodotti delicati e quelli friabili (pizza e basi per pizza, pasta fresca, verdure etc.)

L'atmosfera modificata o atmosfera protettiva mantiene inalterate più a lungo le qualità del prodotto. Nel caso degli alimenti il profumo, il colore, il sapore, la forma rimangono incredibilmente invariati a lungo nel tempo: questo garantisce una maggior durata dei prodotti destinati alla vendita sullo scaffale e una qualità delle pietanze elevata.

La macchina è estremamente affidabile ed è in grado di sopportare agevolmente carichi di lavoro elevati. Grazie all'altissima qualità costruttiva e alla pompa autolubrificante, la necessità di manutenzione è ridotta al minimo.

La macchina è interamente Made in Italy. Sebbene sia una macchina per sottovuoto professionale tecnicamente all'avanguardia, Vacuum 33-50 mantiene le caratteristiche di facilità di utilizzo che contraddistinguono i prodotti Tecla.

Vacuum 33-50 Vuoto+gas è dotata di doppia barra saldante a movimento elettromeccanico: la barra saldante superiore viene spinta tramite due elettromagneti verso il basso all'atto della saldatura della busta. Questa caratteristica, in associazione ad una lunghezza della barra saldante di 500 mm ed una potente pompa, 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.

Scheda tecnica

Modello	Vacuum 33-50 vuoto + gas
Tensione	230 Volt - 50 Hz
Assorbimento	550 W
Barra saldante	Due barre da 500 mm
Pompa per vuoto	Autolubrificata
Controllo del ciclo	Con scheda elettronica
Corpo macchina	Acciaio inox satinato
Peso	25 Kg
Dimensioni	700 x 320 x 230 mm
Normativa	CE

TECLA s.r.l.
Via del Perlar, 78/A
37135 VERONA, Italy
P.IVA IT02046620239

info@teclasottovuoto.com
tel: +39 045 581941
fax: +39 045 583729