



Vacuum 33-50 Turbo

Tecla Vacuum 33-50 Turbo

La confezionatrice sottovuoto Tecla Vacuum 33-50 Turbo è uno strumento di lavoro molto efficace.

Si tratta di una confezionatrice adatta all'utenza professionale molto versatile che può essere usata per confezionare alimenti in sottovuoto. Essa è estremamente affidabile ed è in grado di sopportare agevolmente carichi di lavoro importanti. Grazie all'altissima qualità costruttiva e ad una potente pompa lubrificata, la necessità di manutenzione è ridotta al minimo.

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

Vacuum 33-50 Turbo è dotata di doppia barra saldante a movimento elettromeccanico, al momento della saldatura la barra saldante superiore viene spinta tramite due elettromagneti verso il basso saldando la busta, caratteristica che, 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.

Vacuum 33-50 Turbo è compatibile con ogni tipologia di busta per sottovuoto: funziona con sacchetti lisci e goffrati.

Scheda tecnica

Modello	Vacuum 33-50 Turbo
Tensione	230 Volt - 50 Hz
Assorbimento	550 W
Barra saldante	Due barre da 500 mm
Pompa per vuoto	Lubrificata, 4 m ³ /h
Controllo del ciclo	Con scheda elettronica
Corpo macchina	Acciaio inox satinato
Peso	25 Kg
Dimensioni	700 x 320 x 230 mm
Normativa	CE