



Vacuum 33-50

La **confezionatrice sottovuoto professionale** Tecla Vacuum 33-50 è uno strumento di lavoro molto affidabile e veloce, è progettata per resistere anche alle attività più intense, versatile ma facilissima da usare. La manutenzione è stata ridotta al minimo per permetterti di concentrarti sul tuo mestiere senza interruzioni.

Vacuum 33-50 è dotata di un **innovativo sistema di saldatura a doppia barra contrapposta** che **permette di sigillare ermeticamente anche buste più spesse** come quelle a soffiato o triplo strato in alluminio. La barra saldante superiore rimane alzata durante la fase di aspirazione (creazione del vuoto) per non schiacciare il sacchetto, aumentando ulteriormente la velocità di svuotamento. Solo al momento di saldare la busta sottovuoto, la confezionatrice aziona automaticamente la barra facendola premere con forza contro l'altra. Il risultato è sorprendente: la saldatura non presenta imperfezioni e **la tenuta del vuoto è eccezionale**.

La nuova **velocissima pompa per sottovuoto da 40 L/min**, di serie su questo modello, è progettata per sopportare carichi di lavoro elevati e garantisce affidabilità alla macchina. Due pratici selettori permettono di regolare i tempi di saldatura e di raffreddamento su valori diversi da quelli preimpostati in modo da ottenere i migliori risultati anche al variare del tipo di **sacchetto per sottovuoto** utilizzato: questo, assieme alla doppia barra saldante automatica di dimensioni generose (50 cm), permette di **confezionare in sottovuoto** in modo semplice e veloce praticamente qualsiasi alimento o prodotto. La carrozzeria è in acciaio inox satinato, un materiale molto resistente e facile da pulire e igienizzare che manterrà per molti anni il suo aspetto iniziale.

L'assemblaggio di tutte le nostre **macchine per sottovuoto** avviene con cura artigianale, esclusivamente in Italia, utilizzando solo componenti di prima scelta. I prodotti vengono testati da un tecnico che si occupa anche dell'ispezione visiva: solo se tutto è perfetto possono lasciare la fabbrica. E se qualcosa non dovesse andare per il verso giusto o se ci fosse qualche intoppo nell'utilizzo, siamo sempre a disposizione con un **servizio di assistenza tecnica imbattibile**.

Per ottenere i migliori risultati consigliamo di usare i nostri **sacchetti per sottovuoto** goffrati ma la macchina può confezionare anche in buste per sottovuoto lisce o da cottura.

Servono altre info oppure si vuole procedere all'acquisto? Basta compilare il form a fondo pagina!

Scheda tecnica

Modello	Vacuum 33-50
Tensione	230 Volt - 50 Hz
Assorbimento	550 W
Barra saldante	2 x 500 mm
Pompa per vuoto	Nuova versione - Autolubrificata - 40 L/min
Controllo del ciclo	Con scheda elettronica
Materiale	Acciaio inox satinato
Peso	24 Kg
Dimensioni	700 x 320 x 230 mm
Normativa	CE