



Vacuum 33 Maxi 80

La envasadora al vacío Vacuum 33 Maxi 80 es el buque insignia de la gama de envasadoras por succión externa de Tecla. Es una máquina envasadora apta para usuarios profesionales, es extremadamente fiable y capaz de soportar fácilmente cargas de trabajo importantes. Gracias a la muy alta calidad de construcción y a la bomba autolubrificante, la necesidad de mantenimiento se reduce al mínimo.

La máquina está íntegramente Made in Italy para garantizar aún más un funcionamiento duradero. Aunque se trata de una envasadora al vacío profesional técnicamente de última generación, Tecla Vacuum 33 Maxi 80 mantiene las características de facilidad de uso que distinguen a los productos Tecla.

Vacuum 33 Maxi 80 de Tecla está equipada con dos barras de sellado de las cuales la superior tiene un movimiento electromecánico que es empujada hacia abajo durante el sellado hacia la inferior fija, característica que, asociada a una longitud de la barra de sellado de 800 mm y una potente bomba de un total de 100 litros por minuto permite envasar al vacío de forma extremadamente sencilla y rápida prácticamente cualquier tipo de alimento. La carrocería es de acero inoxidable satinado, por lo que la máquina es resistente y fácil de limpiar.

Vacuum 33 Maxi 80 es compatible con todo tipo de bolsas de vacío: funciona con bolsas lisas y con relieve.

Especificaciones técnicas

Modelo	Vacuum 33 Maxi 80
Voltaje	230 Volt - 50 Hz
Absorción eléctrica	600 W
Barra de sellado	Dos barras de 800 mm
Bomba aspiradora	doble cuerpo, 100 L/min
Control de ciclo	Con tarjeta electrónica
Material	Acero cepillado sin manchas
Peso	35 Kg
Dimensiones	910 x 360 x 270 mm
Reglamentos	CE