



Vacuum 33-50

Tecla Vacuum 33-50

La envasadora al vacío Tecla Vacuum 33-50 es una herramienta de trabajo muy eficaz.

Se trata de una envasadora muy versátil y apta para usuarios profesionales que puede utilizarse para envasar alimentos al vacío. Es extremadamente confiable y puede soportar fácilmente cargas de trabajo pesadas. Gracias a la muy alta calidad de construcción y a una potente bomba autolubrificante, la necesidad de mantenimiento se reduce al mínimo.

La máquina está íntegramente Made in Italy para garantizar una mayor calidad. Aunque se trata de una máquina de vacío profesional técnicamente puntera, Tecla Vacuum 33-50 mantiene las características de facilidad de uso que distinguen a los productos Tecla.

Vacuum 33-50 está equipada con una doble barra selladora con movimiento electromecánico, al momento de sellar la barra selladora superior es empujada hacia abajo por medio de dos electroimanes, sellando la bolsa, característica que, en asociación con una longitud de la barra selladora de 500 mm y una potente bomba, permite envasar al vacío prácticamente cualquier tipo de alimento de forma extremadamente rápida y sencilla.

La carrocería es de acero inoxidable satinado, por lo que la máquina es resistente y fácil de limpiar.

Vacuum 33-50 es compatible con cualquier tipo de bolsa de vacío: funciona con bolsas lisas y gofradas.

Especificaciones técnicas

Modelo	Vacuum 33-50
Voltaje	230 Volt - 50 Hz
Absorción eléctrica	550 W
Barra de sellado	Dos barras de 500 mm
Bomba aspiradora	Nueva versión - Autolubricado - 40L/min
Control de ciclo	Con tarjeta electrónica
Material	Acero cepillado sin manchas
Peso	24 Kg
Dimensiones	700 x 320 x 230 mm
Reglamentos	CE