



Multipla 50

La envasadora Tecla Multipla 50 es una máquina versátil ya que es capaz de funcionar tanto con bolsas al vacío, ya sean lisas o gofradas, como con envases Vacuum Box con el racor adecuado.

La máquina por tanto no tiene límites ya que es posible envasar al vacío cualquier alimento sólido o líquido y sin que el producto quede triturado.

La carrocería es de acero inoxidable satinado, los controles son robustos e intuitivos. La bomba de vacío de la máquina es extremadamente potente, lo que agiliza las operaciones de envasado.

Como toda la gama de envasadoras al vacío con aspiración externa, Tecla Multipla 50 está íntegramente Made in Italy.

Haz clic [aquí](#) y accede al catálogo de recipientes Gastronorm VACUUM BOX para conservación y cocción al vacío.

Especificaciones técnicas

Modelo	Multipla 50
Voltaje	230 Volt
Absorción eléctrica	550 W
Barra de sellado	Dos barras de 500 mm
Bomba aspiradora	4 m ³ /h, aceite
Control de ciclo	Con tarjeta electrónica
Material	Acero cepillado sin mancha
Peso	28 Kg
Dimensiones	700 x 320 x 230 mm
Reglamentos	CE

Haz clic [aquí](#) y accede al catálogo de recipientes Gastronorm VACUUM BOX para conservación y cocción al vacío.

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