Vacuum 33 Maxi 95

La **macchina per sottovuoto Vacuum 33 Maxi 95** è l'ammiraglia della gamma di confezionatrici ad aspirazione esterna di **Tecla**. Si tratta di una confezionatrice adatta all'utenza professionale, è estremamente affidabile ed è in grado di sopportare agevolmente carichi di lavoro importanti. Grazie all'altissima qualità costruttiva e alla pompa autolubrificante, la necessità di manutenzione è ridotta al minimo.

La macchina è interamente Made in Italy a garanzia ulteriore di funzionamento duraturo. Sebbene sia una **macchina per sottovuoto professionale** tecnicamente all'avanguardia, Tecla Vacuum 33 Maxi 95 mantiene le caratteristiche di facilità di utilizzo che contraddistinguono i prodotti Tecla.

Vacuum 33 Maxi 95 di **Tecla** è dotata di due barre saldanti di cui quella superiore a movimento elettromeccanico che viene spinta verso il basso all'atto della saldatura verso quella inferiore fissa, caratteristica che, in associazione ad una lunghezza della barra saldante di 950 mm e una potente pompa doppio corpo portata 100 l/m, 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 Maxi 95 è compatibile con ogni tipologia di **busta per sottovuoto**: funziona con **sacchetti lisci e goffrati**.

Scheda tecnica	
Modello	Vacuum 33 Maxi 95
Tensione	230 Volt - 50 Hz
Assorbimento	600 W
Barra saldante	Due barre da 950 mm
Pompa per vuoto	doppio corpo, portata 100 L/min
Controllo del ciclo	Con scheda elettronica
Corpo macchina	Acciaio inox satinato
Peso	38 Kg
Dimensioni	995 x 360 x 270 mm
Normativa	CE

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