

Vacuum 33-50 + Gas (Vakuum+ MAP-Inertgas)

Die Vakuummaschine Tecla Vacuum 33-50 + Gas ermöglicht dank der Inertgas-Injektionsfunktion für M.A.P. (modifizierte Atmosphäre oder Schutzatmosphäre) das Vakuumverpacken, ohne empfindliche und krümelige Produkte (Pizza und Pizzaböden, frische Nudeln, Gemüse usw.)

Durch die modifizierte Atmosphäre bzw. Schutzatmosphäre bleiben die Eigenschaften des Produkts länger erhalten. Bei Lebensmitteln bleiben der Duft, die Farbe, der Geschmack und die Form unglaublich lange unverändert: Dies garantiert eine längere Lebensdauer der zum Verkauf bestimmten Produkte im Regal und eine hohe Qualität der Gerichte.

Die Maschine ist äußerst zuverlässig und hält hohen Arbeitsbelastungen problemlos stand. Dank der sehr hohen Bauqualität und der selbstschmierenden Pumpe wird der Wartungsaufwand auf ein Minimum reduziert.

Die Maschine ist vollständig in Italien hergestellt. Obwohl es sich um ein technisch hochmodernes professionelles Vakuumgerät handelt, behält der Vacuum 33-50 die Eigenschaften der Benutzerfreundlichkeit bei, die Tecla-Produkte auszeichnen.

Vacuum 33-50 Vuoto+gas ist mit einer doppelten Siegelschiene mit elektromechanischer Bewegung ausgestattet: Die obere Siegelschiene wird beim Versiegeln des Beutels von zwei Elektromagneten nach unten gedrückt. In Verbindung mit einer Siegelbalkenlänge von 500 mm und einer leistungsstarken Pumpe ermöglicht Ihnen diese Funktion, praktisch jede Art von Lebensmitteln äußerst schnell und einfach zu vakuumieren.

Das Gehäuse besteht aus satiniertem Edelstahl, wodurch die Maschine widerstandsfähig und leicht zu reinigen ist.

Technische Spezifikationen

Modell	Vacuum 33-50 Vakuum + Gas
Stromspannung	230 Volt - 50 Hz
Elektrische absorption	550 W
Schweißbalken	2x 500-mm-Stangen
Vakuumpumpe	Neue Version - Selbstschmierend - 40L/min
Zykluskontrolle	Mit elektronischer Karte
Material	Gebürsteter Edelstahl
Gewicht	25 Kg
Maße	700 x 320 x 230 mm
Vorschriften	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