

# *Vacuum 33 Turbo*

Die **Vacuum 33 Turbo** von **Tecla** ist ein **schnelles professionelles Vakuumiergerät**, entwickelt für Anwender, die hohe Geschwindigkeit und maximale Leistung benötigen.

Mit ihrer **50 cm gegenüberliegenden doppelten Schweißleiste** und dem integrierten **Flüssigkeitsschutzfilter** bietet sie Vielseitigkeit und Zuverlässigkeit – ideal zum gleichzeitigen Verpacken mehrerer Beutel oder größerer Produkte.

Die **ölgeschmierte Vakuumpumpe** sorgt für einen tieferen, stabileren und schnelleren Unterdruck als selbstschmierende Pumpen. Dadurch ist die Vacuum 33 Turbo die richtige Wahl für Profis, die Wert auf Geschwindigkeit und höchste Qualität legen.

Das robuste **Edelstahlgehäuse** garantiert Hygiene, Langlebigkeit und einfache Reinigung, selbst bei intensiver Nutzung.

## Hauptmerkmale

- **Gegenüberliegende 50 cm doppelte Schweißleiste** für mehrere Beutel oder große Formate in einem Arbeitsgang
- **Ölgeschmierte Vakuumpumpe** für stärkeren, schnelleren Unterdruck
- **Schnelle Arbeitszyklen** mit konstant hoher Vakuumleistung
- **Integrierter Flüssigkeitsschutzfilter** schützt die Pumpe vor Flüssigkeitseintritt
- **Versiegelt dicke und aluminisierte Beutel** (z. B. Kaffee, Wurstwaren) zuverlässig
- **Automatische obere Schweißleiste** für gleichmäßigen Druck und perfekte Versiegelung
- **Edelstahlgehäuse, satiniert** robust, hygienisch und pflegeleicht

## Vorteile

- Eines der schnellsten Vakuumiergeräte seiner Klasse
- Leistungsstark wie eine Kammermaschine, jedoch mit der Flexibilität der Außenverpackung
- Versiegelt zuverlässig auch dicke oder aluminisierte Beutel
- Längere Lebensdauer und mehr Sicherheit durch Flüssigkeitsschutzfilter
- Qualität und Präzision Made in Italy

## Anwendungsbereiche

- **Lebensmittelindustrie** Metzgereien, Käsereien, Kaffeeröstereien, Feinkostbetriebe – ideal für Produkte, die schnell und zuverlässig verpackt werden müssen
- **Gastronomie & Catering** Küchen und Caterer, die Geschwindigkeit und Produktivität benötigen
- **Kleinere industrielle Produktionen** kontinuierliches Verpacken mit hoher Geschwindigkeit
- **Non-Food-Sektoren** Elektronik, mechanische Teile, Laborproben oder Sammlerstücke – schneller und sicherer Schutz vor Oxidation, Staub und Feuchtigkeit

Die Vacuum 33 Turbo ist das schnelle professionelle Vakuumiergerät mit 50 cm Schweißleiste, ölgeschmierter Pumpe und Flüssigkeitsschutzfilter – die perfekte Wahl für Leistung und Produktivität.

Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen oder ein individuelles Angebot.

## *Siehe auch*

Vacuum 33 - 50 cm doppelte Schweißleiste, 40 L/min selbstschmierende Pumpe und Flüssigkeitsschutzfilter, zuverlässige Leistung für Profis

Vacuum 33 Industrial 80 - Großformat-Vakuummaschine mit 80 cm Schweißleiste und 100 L/min Pumpe

Vacuum 33 Industrial 95 - größte Ausführung mit 95 cm Schweißleiste und Hochleistungspumpe für industrielle Produktion

| Technische Spezifikationen | |
|---|---|
| **Modell** | Vacuum 33 Turbo |
| **Stromspannung** | 230 Volt - 50 Hz |
| **Elektrische absorption** | 550 W |
| **Schweißbalken** | 2 x 500 mm |
| **Vakuumpumpe** | Schmieröl, 4 m³/h |
| **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