



Vacuum 33

Die Vacuum 33 von Tecla ist ein professionelles Vakuumiergerät, entwickelt für Anwender, die Zuverlässigkeit, Vielseitigkeit und einfache Bedienung in einem kompakten, robusten Format benötigen.

Mit ihrer 50 cm gegenüberliegenden doppelten Schweißleiste und dem integrierten Flüssigkeitsschutzfilter eignet sich diese industrielle Vakuummaschine nicht nur für Standardbeutel, sondern auch für dicke oder aluminisierte Beutel – ideal zum Verpacken von Kaffee, Wurstwaren oder empfindlichen Lebensmitteln.

Die selbstschmierende Vakuumpumpe mit 40 L/min sorgt für hohe Leistung ohne Wartung oder Ölwechsel. Die Vacuum 33 ist daher eine langlebige und praxisorientierte Lösung für den täglichen professionellen Einsatz.

Hauptmerkmale

- ° Gegenüberliegende 50 cm doppelte Schweißleiste für gleichzeitiges Versiegeln mehrerer Beutel oder großer Formate
- Kompatibel mit dicken und aluminisierten Beuteln (z. B. Kaffee, Wurstwaren) durch Kombination von Hitze und Druck
- ° Automatische obere Schweißleiste, die beim Versiegeln den nötigen Druck ausübt
- ° 40 L/min selbstschmierende Vakuumpumpe hohe Leistung, keine Wartung
- ° Integrierter Flüssigkeitsschutzfilter, schützt die Pumpe vor Flüssigkeitseintritt
- ° Edelstahlgehäuse, satiniert hygienisch, robust und leicht zu reinigen

Vorteile

- ° Professionelle Leistung mit minimalem Wartungsaufwand
- ° Versiegelt dicke und aluminisierte Beutel zuverlässig
- Schnelle, konstante Arbeitszyklen durch leistungsstarke Pumpe
- ° Längere Lebensdauer und erhöhte Sicherheit dank Flüssigkeitsschutzfilter
- ° Flexibel einsetzbar: große oder mehrere Beutel in einem Durchgang
- Hergestellt in Italien Qualität, Präzision und Zuverlässigkeit

Anwendungsbereiche

- ° Lebensmittelindustrie Metzgereien, Käsereien, Röstereien, Feinkostbetriebe
- Gastronomie und Catering professionelle Küchen, die täglich frische Produkte schnell und sicher verpacken
- ^o Kleinere industrielle Produktionen kontinuierliches Verpacken mit hoher Leistung
- Non-Food-Sektoren Elektronikbauteile, mechanische Teile, Laborproben oder Sammlerstücke Schutz vor Oxidation, Staub und Feuchtigkeit

Die Vacuum 33 ist das professionelle Vakuumiergerät für 50 cm-Beutel, ausgestattet mit selbstschmierender Pumpe, Flüssigkeitsschutzfilter und doppelter Schweißleiste - eine leistungsstarke Lösung für anspruchsvolle Profis.

Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen oder ein individuelles Angebot.

Siehe auch

Vacuum 33 Turbo - 50 cm doppelte Schweißleiste, ölgeschmierte Vakuumpumpe, Flüssigkeitsschutzfilter, maximale Geschwindigkeit und Leistung

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, für industrielle Großproduktionen

Technische Spezifikationen	
Modell	Vacuum 33
Stromspannung	230 Volt - 50 Hz
Elektrische absorption	550 W
Schweißbalken	2x 500 mm
Vakuumpumpe	Neue Version - Selbstschmierend - 40L/min
Zykluskontrolle	Mit elektronischer Karte
Material	Gebürsteter Edelstahl
Gewicht	24 Kg
Maße	700 x 320 x 230 mm
Vorschriften	CE