



Vacuum 33-50 + Gaz (Vide + Gaz inerte MAP)

La machine sous vide Tecla Vacuum 33-50 + Gaz, grâce à la fonction d'injection de gaz inerte pour M.A.P. (atmosphère modifiée ou atmosphère protectrice), permet de conditionner sous vide sans écraser et abîmer les produits délicats et friables (pizza et fonds de pizza, pâtes fraîches, légumes, etc.)

L'atmosphère modifiée ou atmosphère protectrice MAP maintient les qualités du produit inchangées plus longtemps. Dans le cas des aliments, le parfum, la couleur, la saveur, la forme restent incroyablement inchangés pendant longtemps : cela garantit une durée de vie plus longue des produits destinés à la vente en rayon et une haute qualité des plats.

La machine est extrêmement fiable et peut facilement supporter des charges de travail élevées. Grâce à la très haute qualité de construction et à la pompe autolubrifiante, les besoins d'entretien sont réduits au minimum.

La machine est entièrement fabriquée en Italie. Bien qu'il s'agisse d'une machine à vide professionnelle techniquement de pointe, la Vacuum 33-50 conserve les caractéristiques de facilité d'utilisation qui distinguent les produits Tecla.

Le Vacuum 33-50 Vuoto+gas est équipé d'une double barre de soudure à mouvement électromécanique : la barre de soudure supérieure est poussée vers le bas par deux électro-aimants lors de la soudure du sac. Cette fonctionnalité, associée à une barre de soudure de 500 mm de long et à une pompe puissante, vous permet de conditionner sous vide pratiquement tout type d'aliments de manière extrêmement rapide et simple.

La carrosserie est en acier inoxydable satiné, la machine est donc résistante et facile à nettoyer.

Spécifications techniques

Modèle	Vacuum 33-50 vide + gaz
Tension	230 Volts - 50 Hz
Absorption électrique	550 W
Barre de soudure	2 barres de 500 mm
Pompe à vide	Autolubrifié - 40 L/min
Contrôle des cycles	Carte électronique
Matériel	Acier inoxydable brossé
Poids	25 Kg
Dimensions	700 x 320 x 230 mm
Règlements	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