

Vacuum 33 Turbo

La **Vacuum 33 Turbo** de **Tecla** est une machine sous vide professionnelle à aspiration externe conçue pour ceux qui veulent des performances supérieures.

Équipée d'une **pompe à bain d'huile**, elle utilise la même technologie que les machines à cloche professionnelles pour offrir un vide plus profond, stable et constant, même dans les cycles les plus intensifs.

Sa double barre scellante opposée de 50 cm, combinée au filtre anti-liquides intégré, en fait une solution versatile et fiable : capable de sceller plusieurs sacs simultanément ou des formats très larges, idéale pour garantir la sécurité optimale en matière de conservation et d'emballage.

Caractéristiques principales

- **Double barre scellante de 50 cm** permet de traiter plusieurs sacs à la fois ou des formats très larges.
- **Compatibilité avec sacs épais et aluminisés** (café, charcuterie, etc.) grâce au système de scellement chaleur + pression.
- **Système avancé de scellement** la barre supérieure s'abaisse automatiquement pour appliquer la pression nécessaire et assurer une fermeture parfaite.
- **Pompe à bain d'huile professionnelle** technologie de vide profond, idéale pour usage soutenu.
- **Filtre anti-liquides intégré** protège la pompe des projections accidentelles, garantit longévité.
- **Structure en acier inoxydable** robustesse, durabilité et facilité de nettoyage.

Avantages

- Performance équivalente à celle des machines à cloche avec la praticité de l'aspiration externe.
- Cycles rapides et vide beaucoup plus profond grâce à la pompe renforcée.
- Possibilité de sceller des sacs spécialisés : épais, aluminisés ou composés.
- Sécurité accrue et durabilité dans le temps grâce au filtre anti-liquides.
- Double barre de 50 cm pour emballeur grands formats ou plusieurs sacs dans le même cycle.

Domaines d'utilisation idéaux

- **Laboratoires alimentaires et gastronomies** pour conditionner produits frais ou semi-transformés en grands volumes.
- **Torréfacteurs, charcuteries et traiteurs spécialisés** parfait pour sachets épais ou aluminisés.
- **Restauration professionnelle et productions semi-industrielles** nécessitant performance et fiabilité continue.
- **Secteurs extra-alimentaires** protection de composants électroniques, pièces mécaniques, objets sensibles à l'oxydation, poussière ou humidité.

La Vacuum 33 Turbo est le modèle haut de gamme de la série Tecla à extraction externe : double barre opposée pour des soudures parfaites, pompe à bain d'huile pour des performances professionnelles et filtre anti-liquides pour une sécurité maximale.

Contactez-nous pour plus d'informations ou pour recevoir un devis personnalisé : avec Tecla, vous choisissez la fiabilité et la qualité Made in Italy.

Découvrez aussi

Vacuum 33 - même double barre de 50 cm, avec pompe autolubrifiante 40 L/min et filtre anti-liquides.

Vacuum 33 Industrial 80 - version professionnelle/industrielle avec double barre de 80 cm.

Vacuum 33 Industrial 95 - modèle haut de gamme avec double barre de 95 cm, idéal pour les grands formats industriels.

Vacuum 13 - plus compacte, avec barre de 43 cm et filtre anti-liquides.

Vacuum Matic - automatique, simple et pratique, avec barre de 43 cm et filtre anti-liquides.

Spécifications techniques	
Modèle	Vacuum 33 Turbo
Tension	230 Volt - 50 Hz
Absorption électrique	550 W
Barre de soudure	2 x 500 mm
Pompe à vide	Huile, 4 m³/h
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