

# *Vacuum 33*

La **Vacuum 33** de **Tecla** est une machine sous vide à extraction externe conçue pour ceux qui recherchent fiabilité, praticité et polyvalence en usage professionnel.

Grâce à sa double barre opposée de 50 cm et à son filtre anti-liquides intégré, elle permet de sceller parfaitement non seulement des sachets standard, mais aussi des sacs épais ou aluminisés, couramment utilisés pour le café ou les charcuteries.

Sa **pompe autolubrifiée de 40 L/min** garantit des performances élevées sans nécessiter de maintenance régulière, rendant la Vacuum 33 une solution robuste et pratique pour des utilisations intensives.

## Caractéristiques principales

- **Double barre de scellage 50 cm** permet de sceller plusieurs sachets ou de grands formats en un seul cycle.
- **Compatibilité avec sachets épais et aluminisés** (café, charcuterie, produits délicats) grâce à la combinaison chaleur + pression.
- **Système de scellage avancé** la barre supérieure se rabaisse automatiquement durant le cycle pour appuyer sur le sachet, assurant une fermeture nette
- **Pompe autolubrifiée 40 L/min** performances élevées sans entretien.
- **Filtre anti-liquides intégré** protège la pompe contre l'infiltration de liquides ou d'humidité.
- **Structure en acier inoxydable satiné** hygiène, robustesse et facilité de nettoyage.

## Avantages

- Performances professionnelles avec réduction des besoins de maintenance.
- Possibilité de sceller des sachets que beaucoup d'autres machines ne peuvent pas traiter.
- Fonctionnement rapide et constante grâce à la pompe autolubrifiée.
- Sécurité et longévité renforcées grâce au filtre anti-liquides.
- Grande flexibilité dans les formats d'emballage grâce à la barre de 50 cm.

## Domaines d'utilisation idéaux

- **Laboratoires alimentaires et charcuteries** pour conditionnement quotidien de produits frais ou transformés.
- **Torréfacteurs et artisans** utilisant des sachets épais ou aluminisés.
- **Restaurants professionnels et petites productions industrielle**s avec cycles répétés.
- **Secteurs non alimentaires** composants mécaniques, objets sensibles, échantillons ou objets d'art.

La Vacuum 33 de Tecla est la machine sous vide professionnelle à extraction externe qui associe praticité, puissance et polyvalence : double barre opposée de grande taille, pompe autolubrifiante sans entretien et filtre anti-liquides en font un choix sûr et durable.

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

## *Découvrez aussi*

Vacuum 33 Turbo - version haute performance avec double barre de 50 cm et pompe à bain d'huile.

Vacuum 33 Industrial 80 - double barre de 80 cm, format plus grand, pour productions importantes.

Vacuum 33 Industrial 95 - barre de 95 cm, plus grand format industriel.

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

Vacuum Matic - automatique, facile d'usage, barre de 43 cm avec filtre anti-liquides.

| Spécifications techniques | |
|---|---|
| **Modèle** | Vacuum 33 |
| **Tension** | 230 Volt - 50 Hz |
| **Absorption électrique** | 550 W |
| **Barre de soudure** | 2 x 500 mm |
| **Pompe à vide** | Nouvelle version - Autolubrifié - 40L/min |
| **Contrôle des cycles** | Carte électronique |
| **Matériel** | Acier inoxydable brossé |
| **Poids** | 24 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