



Vacuum 33 ATM

Vacuum 33 ATM è progettata per rispondere alle esigenze di chi desidera confezionare in atmosfera modificata (ATM/MAP) senza ricorrere a una macchina a campana.

Permette l'immissione di gas inerti all'interno del sacchetto, offrendo una protezione superiore del prodotto rispetto al semplice sottovuoto.

È la soluzione ideale per attività che vogliono preservare freschezza, struttura, colore e qualità degli alimenti confezionati, con un sistema professionale, compatto e semplice da utilizzare.

A differenza delle macchine sottovuoto tradizionali, Vacuum 33 ATM permette il confezionamento in atmosfera modificata con gas inerti anche su una macchina ad aspirazione esterna, senza ricorrere a una macchina a campana.

L'operatore può gestire l'immissione del gas in modo manuale e controllato, decidendo se sigillare subito oppure ripetere il ciclo per ottenere una percentuale di ossigeno ancora più bassa.

Vantaggi

- ATM senza macchina a campana Permette di confezionare in atmosfera modificata senza dover investire in una macchina a campana ATM, riducendo notevolmente i costi di ingresso a questa tecnologia.
- Ideale per prodotti di grandi dimensioni A differenza delle macchine a campana, non si è limitati dal volume della camera: è possibile confezionare prodotti di grandi dimensioni mantenendo la loro forma, come basi pizza o basi pinsa.
- Controllo totale del processo L'operatore decide se sigillare subito o ripetere il ciclo di aspirazione e immissione del gas per ottenere il risultato desiderato.
- Protezione superiore rispetto al sottovuoto tradizionale L'atmosfera modificata aiuta a preservare struttura, freschezza, colore e qualità del prodotto confezionato.
- Soluzione professionale, semplice e flessibile Ideale per chi vuole offrire un confezionamento avanzato senza complicare il processo produttivo.

Ambiti di utilizzo

Vacuum 33 ATM è adatta per attività che vogliono passare a un livello superiore di confezionamento rispetto al semplice sottovuoto, mantenendo però una macchina pratica e da banco.

È indicata in particolare per:

- laboratori alimentari e gastronomie
- panifici e pizzerie che confezionano basi pizza o basi pinsa da distribuire
- produttori di piatti pronti e semilavorati
- attività che richiedono ATM per evitare schiacciamento del prodotto

Perché scegliere Vacuum 33 ATM rispetto ad altre soluzioni ATM?

- Più accessibile di una campana ATM Una macchina a campana per ATM con barra da 50 cm può arrivare a costare fino a 10 volte di più: Vacuum 33 ATM è l'alternativa intelligente per chi vuole iniziare a lavorare in atmosfera modificata senza un investimento importante.
- Nessun limite di dimensioni della camera Permette di confezionare prodotti che non entrerebbero in una campana o che richiederebbero macchine molto più grandi e costose.
- Ideale per chi vuole mantenere flessibilità e controllo Perfetta per piccole e medie produzioni con necessità di ATM, senza processi complessi.

Cos'è l'atmosfera modificata (ATM/MAP) e perché è utile?

L'atmosfera modificata (chiamata anche ATM o MAP – Modified Atmosphere Packaging) è una tecnica di confezionamento che sostituisce l'aria presente all'interno del sacchetto con gas inerti.

L'obiettivo è ridurre la presenza di ossigeno e creare un ambiente protettivo che rallenta l'ossidazione e la degradazione dell'alimento, mantenendo più a lungo freschezza, aroma e qualità.

Questo sistema è molto apprezzato in ambito alimentare perché:

- mantiene più a lungo l'aspetto naturale del prodotto
- preserva il colore e la consistenza degli alimenti sensibili all'ossidazione
- riduce la perdita di liquidi e la formazione di brina in conservazione
- è ideale quando si desidera evitare l'effetto "schiacciamento" del sottovuoto totale

Ad esempio, è utilizzato per confezionare in atmosfera protettiva prodotti come salumi affettati, formaggi, prodotti gastronomici, panificati o preparazioni pronte, mantenendone più a lungo freschezza e appetibilità.

Contattaci

Contattaci per un preventivo personalizzato: ti guideremo nella scelta della soluzione più adatta alle tue esigenze di confezionamento in atmosfera modificata.

Vedi anche

Vacuum 33 - Versione senza ATM, per chi necessita solo del sottovuoto tradizionale.

Vacuum 33 Turbo - Versione più potente per alte prestazioni, ma dedicata esclusivamente al sottovuoto (senza immissione di gas).

Macchine sottovuoto a campana - Soluzioni professionali per ATM automatizzata e produzioni ad alto volume.

Modello	Vacuum 33 ATM
Tensione	230 Volt - 50 Hz
Assorbimento	550 W
Barra saldante	Due barre da 500 mm
Pompa per vuoto	Autolubrificata
Controllo del ciclo	Con scheda elettronica
Corpo macchina	Acciaio inox satinato
Peso	25 Kg
Dimensioni	700 x 320 x 230 mm
Normativa	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