

Vacuum 33 Turbo

La **Vacuum 33 Turbo** di **Tecla** è la macchina sottovuoto professionale ad aspirazione esterna progettata per chi cerca prestazioni di livello superiore.

Dotata di **pompa a bagno d'olio**, la stessa tecnologia delle macchine a campana professionali, garantisce un vuoto più profondo, stabile e costante anche nei cicli più intensivi.

La doppia barra contrapposta da 50 cm, insieme al filtro anti-liquidi, la rende una soluzione versatile e affidabile, ideale per chi vuole la massima sicurezza nella conservazione e confezionamento.

Caratteristiche principali

- **Doppia barra saldante contrapposta da 50 cm** permette di sigillare più buste contemporaneamente o formati molto grandi.
- **Compatibile con buste spesse e alluminizzate** (es. caffè, insaccati come il cotechino) grazie al sistema di saldatura che combina calore e pressione.
- **Sistema di saldatura avanzato** la barra superiore si abbassa automaticamente quando necessario, premendo sul sacchetto e assicurando una chiusura perfetta.
- **Pompa a bagno d'olio professionale** stessa tecnologia delle macchine a campana, per vuoto profondo, stabile e prestazioni elevate.
- **Filtro anti-liquidi integrato** protegge la pompa riducendo il rischio di danni in caso di aspirazione accidentale di liquidi.
- **Struttura in acciaio inox** robustezza, durata e facile pulizia.

Vantaggi

- Prestazioni di livello campana con la praticità dell'aspirazione esterna.
- Cicli veloci e vuoto più profondo grazie alla pompa potenziata.
- Possibilità di saldare buste speciali, spesse e alluminizzate.
- Maggiore sicurezza e durata nel tempo grazie al filtro anti-liquidi.
- Barre da 50 cm per il confezionamento in grandi formati o più buste nello stesso ciclo.

Ambiti di utilizzo

- **Laboratori alimentari e gastronomie** per confezionare prodotti freschi o semi-lavorati in grandi volumi.
- **Torrefazioni, salumifici e gastronomie specializzate** perfetta per buste spesse e alluminizzate (caffè, insaccati, prodotti sensibili all'ossidazione).
- **Ristorazione professionale e piccole produzioni industriali** ideale per chi richiede produttività elevata e continuità di lavoro.
- **Settori extra-alimentari** utilizzata anche per componenti elettronici, parti meccaniche, campioni di laboratorio o oggetti da collezione, per proteggerli da ossidazione, polvere e umidità.

La Vacuum 33 Turbo è il top della gamma Tecla ad aspirazione esterna: doppia barra contrapposta per saldature perfette, pompa a bagno d'olio per prestazioni professionali e filtro anti-liquidi per la massima sicurezza.

Contattaci per maggiori informazioni o per ricevere un preventivo personalizzato: con Tecla scegli l'affidabilità e la qualità Made in Italy.

Vedi anche

Vacuum 33 - stessa doppia barra da 50 cm, con pompa autolubrificata 40 L/min e filtro anti-liquidi.

Vacuum 33 Industrial 65 - versione professionale/industriale con doppia barra da 65 cm.

Vacuum 33 Industrial 95 - modello top di gamma con doppia barra da 95 cm, ideale per grandi formati industriali.

Vacuum 13 - più compatta, con barra da 43 cm e filtro anti-liquidi.

Vacuum Matic - automatica, facile e pratica, con barra da 43 cm e filtro anti-liquidi.

Scheda tecnica	
Modello	Vacuum 33 Turbo
Tensione	230 Volt - 50 Hz
Assorbimento	550 W
Barra saldante	Due barre da 500 mm
Pompa per vuoto	Lubrificata, 4 m^3/h
Controllo del ciclo	Con scheda elettronica
Corpo macchina	Acciaio inox satinato
Peso	25 Kg
Dimensioni	700 x 320 x 230 mm
Normativa	CE
EAN	8055954800499

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