Vacuum 13

Vacuum 13 è una **macchina sottovuoto professionale** ad aspirazione esterna progettata per garantire **prestazioni elevate** e **controllo totale** del confezionamento.
Dotata di **barra saldante da 43 cm** e **pompa autolubrificante da 40 L/min**, permette di confezionare alimenti in modo rapido, sicuro e con risultati costanti nel tempo, mantenendo una struttura compatta adatta a qualsiasi banco di lavoro.

L'avvio del ciclo è semplice e immediato: basta inserire il sacchetto e abbassare il coperchio per attivare automaticamente l'aspirazione.
La saldatura manuale consente di decidere esattamente quando sigillare il sacchetto, una caratteristica particolarmente utile per **alimenti delicati** che non devono essere schiacciati.
L'**indicatore del grado di vuoto** permette di monitorare in tempo reale il livello raggiunto, mentre il **filtro anti-liquidi** protegge la pompa e assicura una maggiore durata nel tempo.

Vacuum 13 è realizzata interamente in **acciaio inox satinato** ed è progettata e assemblata in **Italia**, con accurate verifiche su ogni singolo prodotto.

Vantaggi

- **Maggiore potenza e velocità** rispetto ai modelli compatti di fascia inferiore
- **Controllo totale del confezionamento** grazie alla saldatura manuale
- **Protezione della pompa** con filtro anti-liquidi integrato
- **Precisione professionale** con l'indicatore del grado di vuoto
- **Qualità e durata** garantite da materiali di qualità e produzione Made in Italy
- **Perfetta per utilizzo continuo** in ambito professionale

Applicazioni

Vacuum 13 è ideale per:

- **Ristoranti, gastronomie, bar e catering** che necessitano di confezionare prodotti rapidamente con qualità costante
- **Laboratori e negozi alimentari** che richiedono una macchina professionale compatta ma potente
- **Appassionati evoluti di cucina** che desiderano prestazioni professionali e pieno controllo del confezionamento

Potenza e controllo, in formato compatto: Vacuum 13 offre prestazioni professionali e controllo manuale della saldatura, con pompa da 40 L/min e barra da 43 cm in una struttura compatta e robusta. È la scelta ideale per chi cerca potenza, precisione e affidabilità Made in Italy.

Vuoi capire se Vacuum 13 è il modello giusto per il tuo utilizzo? Contattaci per un preventivo personalizzato: ti guideremo nella scelta della macchina sottovuoto più adatta alle tue esigenze.

Vedi anche

Vacuum 12 - versione più compatta con pompa 16 L/min e barra da 38cm.

Vacuum Matic - ciclo automatico con opzione manuale e filtro anti-liquidi.

Macchine sottovuoto a campana – ideali anche per liquidi, preparazioni gastronomiche e uso molto intensivo

Scheda tecnica	
Modello	Vacuum 13
Tensione	230 Volt - 50 Hz
Assorbimento	500 W
Barra saldante	430 mm
Pompa per vuoto	Nuova versione - Autolubrificata - 40 L/min
Controllo del ciclo	Con scheda elettronica
Corpo macchina	Acciaio inox satinato
Peso	10 Kg
Dimensioni	480 x 240 x 140 mm
Normativa	CE
EAN	8055954800017

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