
TV46H

TV 52 Industrial

TV 52 Industrial è una macchina per sottovuoto a campana industriale progettata per le attività che utilizzano il confezionamento sottovuoto come parte integrante della propria produzione. Unisce elevata produttività, praticità di utilizzo e continuità operativa in una struttura carrellata compatta e facilmente movimentabile.

Le due barre saldanti di serie, la grande camera del vuoto e la pompa per vuoto a bagno d'olio da 25 m³/h consentono di aumentare significativamente la capacità produttiva rispetto ai modelli da banco, mantenendo la praticità dell'alimentazione monofase a 220-240 V.

PENSATA PER AUMENTARE LA PRODUTTIVITÀ

Le due barre saldanti da 45 cm, fornite di serie, consentono di confezionare più prodotti nello stesso ciclo, aumentando sensibilmente la capacità produttiva della macchina. In alternativa, l'operatore può utilizzare una sola barra quando il tipo di lavorazione lo richiede.

La grande camera del vuoto offre lo spazio necessario per confezionare prodotti voluminosi oppure più prodotti contemporaneamente, contribuendo a rendere ogni ciclo più efficiente.

PRESTAZIONI INDUSTRIALI, INSTALLAZIONE SEMPLICE

TV 52 Industrial abbina una pompa per vuoto a bagno d'olio da 25 m³/h, la struttura carrellata e le due barre saldanti di serie all'alimentazione monofase 220-240 V.

Questo permette di installare la macchina senza la necessità di predisporre una linea trifase dedicata, semplificando la messa in servizio e riducendo tempi e costi di installazione.

La struttura carrellata facilita inoltre gli spostamenti all'interno del laboratorio, consentendo di riorganizzare gli spazi di lavoro con rapidità quando necessario.

UNA MACCHINA CHE SI ADATTA ALLE TUE ESIGENZE

TV 52 Industrial può essere equipaggiata con un pacchetto opzionale che comprende l'immissione di gas inerte per ATM, Soft Air e Tecla Chef Assistant Pro. Ogni funzione può essere attivata o disattivata direttamente dal pannello comandi, permettendo di configurare la macchina in base al tipo di lavorazione, adattandola alle diverse esigenze produttive.

L'immissione di gas inerte consente il confezionamento in atmosfera modificata, particolarmente indicato per prodotti delicati o facilmente deformabili.

La funzione Soft Air controlla il rientro dell'aria nella camera durante la fase finale del ciclo, contribuendo a preservare l'integrità del prodotto.

Tecla Chef Assistant Pro amplia le possibilità di utilizzo della macchina introducendo programmi dedicati alla marinatura rapida, alla sgasatura di creme e alla pulizia dei molluschi.

È disponibile anche il sistema opzionale di taglio sfrido, ideale per ottenere confezioni con una finitura più professionale e velocizzare le operazioni successive al confezionamento.

20 PROGRAMMI PER STANDARDIZZARE LA PRODUZIONE

Il pannello comandi digitale permette di memorizzare fino a 20 programmi personalizzati, consentendo di richiamare rapidamente i parametri ideali per ogni lavorazione.

In questo modo è possibile standardizzare il processo produttivo, riducendo gli errori e mantenendo elevati standard qualitativi anche quando la macchina viene utilizzata da operatori con diversi livelli di esperienza.

COSTRUITA PER LAVORARE OGNI GIORNO

TV 52 Industrial è costruita interamente in Italia utilizzando acciaio inox AISI 304 e componenti di alta qualità selezionati per garantire affidabilità, robustezza e lunga durata.

La pompa per vuoto a bagno d'olio di produzione italiana è progettata per sostenere utilizzi continuativi mantenendo prestazioni elevate nel tempo.

L'elevata qualità costruttiva, la manutenzione semplificata e la disponibilità del nostro servizio assistenza nel fornire ricambi e supporto tecnico contribuiscono a ridurre i costi di gestione e i tempi di fermo macchina, garantendo la continuità della produzione.

QUANDO SCEGLIERE TV 52 INDUSTRIAL

TV 52 Industrial è la scelta ideale per laboratori alimentari, gastronomie, catering, macellerie, caseifici e aziende che utilizzano il confezionamento sottovuoto in modo continuativo e desiderano aumentare la produttività entrando nel mondo delle macchine industriali senza rinunciare alla praticità e alla semplicità di installazione.

VEDI ANCHE

TV 46 - macchina sottovuoto a campana da banco con pompa da 25 m³/h, ideale per chi desidera prestazioni elevate mantenendo dimensioni più compatte.

TV 62 Industrial - macchina sottovuoto a campana industriale con pompa da 60 m³/h e camera del vuoto di maggiore capacità, progettata per produzioni ancora più intensive.

Specifiche tecniche

Modello	TV 52 Industrial
Barra saldante	2 x 45 cm con doppia saldatura (standard)
Dimensioni esterne max	61,2 x 72,0 x 100,7 (h) cm
Peso	115 kg
Immissione gas inerte per ATM	opzionale, 2 + 2 ugelli (standard)
Pompa	25 m^3/h
Seconda barra	di serie
Numero di programmi	20
Tecla Chef Assistant Pro	opzionale (assist. marinatura, pulizia vongole, sgasatura)
Vuoto in vasi	sì
Taglio sfrido	opzionale
Soft air	opzionale
Deumidificazione olio automatica	sì
Dimensioni max camera vuoto	55,1 x 48,7 x 17,5 (h) cm
Voltaggio	220-240 V / 50-60 Hz
Potenza massima assorbita	1200 W
Normativa	CE
EAN	8055954800512

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