

Vacuum Matic EVO

Vacuum Matic EVO rappresenta l'evoluzione della gamma compatta Tecla. Basata sulla stessa struttura robusta e affidabile di Vacuum 13, integra la **gestione completamente automatica del ciclo** per offrire un livello superiore di semplicità e praticità nell'utilizzo quotidiano.

Dotata di **barra saldante da 43 cm** e **pompa autolubrificante da 40 L/min**, garantisce confezionamenti rapidi, uniformi e costanti nel tempo. Per iniziare il ciclo è sufficiente inserire il sacchetto e abbassare il coperchio: Vacuum Matic avvia automaticamente il vuoto e, a livello raggiunto, esegue la saldatura.

Per gli alimenti più delicati, è disponibile anche la **modalità manuale**, che permette di **anticipare la saldatura per evitare schiacciamenti**. L'**indicatore del grado di vuoto** integrato consente di monitorare con precisione il livello raggiunto durante il ciclo, mentre il **filtro anti-liquidi** protegge la pompa e allunga la vita della macchina.

Come tutti i prodotti Tecla, Vacuum Matic è **progettata e assemblata in Italia**, con componenti selezionati e collaudata singolarmente prima della consegna.

Vantaggi

- **Semplicità totale** grazie al ciclo automatico che gestisce vuoto e saldatura.
- **Controllo completo** con modalità manuale, ideale per prodotti fragili.
- **Confezionamento preciso** grazie all'indicatore del grado di vuoto.
- **Affidabilità nel tempo** con pompa autolubrificante e filtro anti-liquidi.
- **Igiene e resistenza** garantite dalla struttura in acciaio inox.
- **Qualità certificata** da produzione e collaudo 100% Made in Italy
- Vuoto anche in contenitori esterni per sottovuoto grazie all'apposito connettore

APPLICAZIONI

Vacuum Matic è ideale per:

- **Ristoranti, gastronomie e catering** che richiedono continuità e velocità nei confezionamenti.
- **Laboratori e negozi alimentari** che necessitano di una macchina professionale compatta ma performante.
- **Appassionati di cucina** che desiderano una macchina da banco Made in Italy con funzioni automatiche evolute.

La versione premium della gamma compatta: Vacuum Matic combina prestazioni professionali, utilizzo intuitivo e funzioni avanzate. È la naturale evoluzione di Vacuum 13 per chi vuole il massimo della comodità, senza rinunciare al controllo e alla precisione Tecla.

Vuoi capire se Vacuum Matic 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 38 cm.

Vacuum 13 - pompa 40 L/min, barra 43 cm e controllo manuale della saldatura.

Macchine sottovuoto a campana - ideali per liquidi, preparazioni gastronomiche e uso intensivo.

Scheda tecnica	
Modello	Vacuum Matic EVO
Pompa vuoto	Nuova versione - Autolubrificata - 40 L/min
Barra saldante	430 mm
Materiale	Acciaio inox satinato
Assorbimento	500 W
Controllo del ciclo	Con scheda elettronica
Tensione	230 V - 50 Hz
Dimensioni	570 x 270 x 158 mm
Peso	10 Kg
Normativa	CE
EAN	8055954800338

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