

Vacuum 33 Turbo Evo

La **confezionatrice Vacuum 33 Turbo Evo** di **Tecla** è una macchina versatile in quanto è in grado di operare sia con **buste per sottovuoto**, lisce o goffrate che siano, sia con **contenitori per sottovuoto Vacuum Box** con l'apposito raccordo.

La macchina è quindi **senza limiti** in quanto è possibile confezionare sottovuoto qualsiasi alimento solido o liquido e senza che il prodotto subisca schiacciamento.

La **carrozzeria** è realizzata **in acciaio inox satinato**, i comandi sono robusti ed intuitivi. La pompa per il vuoto della macchina è estremamente potente, ciò rende le operazioni di confezionamento rapidissime.

Come tutta la gamma di **confezionatrici sottovuoto ad aspirazione esterna**, Tecla Vacuum 33 Turbo Evo è interamente **Made in Italy**.

Clicca qui e Vai al catalogo dei contenitori per conservazione e cottura in sottovuoto Gastronorm VACUUM BOX.

Scheda tecnica	
Modello	Vacuum 33 Turbo Evo
Tensione	230 Volt
Assorbimento	550 W
Barra saldante	Due barre da 500 mm
Pompa per vuoto	Lubrificata 4 m³/h
Controllo del ciclo	Con scheda elettronica
Corpo macchina	Acciaio inox satinato
Peso	28 Kg
Dimensioni	700 x 320 x 230 mm
Normativa	CE
EAN	8055954800628

Clicca qui e Vai al catalogo dei contenitori per conservazione e cottura in sottovuoto Gastronorm VACUUM BOX.

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