

Vacuum 33-50 + Gas (Vacío+gas inerte MAP)

La máquina de vacío Tecla Vacuum 33-50 + Gas, gracias a la función de inyección de gas inerte para ATM (atmósfera modificada o atmósfera protectora), permite envasar al vacío sin triturar ni dañar productos delicados y quebradizos (pizzas y bases de pizza, pasta fresca, verduras, etc.)

La atmósfera modificada o atmósfera protectora mantiene inalteradas las cualidades del producto durante más tiempo. En el caso de los alimentos, el olor, el color, el sabor y la forma permanecen increíblemente inalterados durante mucho tiempo: esto garantiza una vida más larga de los productos destinados a la venta en el lineal y una alta calidad de los platos.

La máquina es extremadamente fiable y capaz de soportar fácilmente elevadas cargas de trabajo. Gracias a la muy alta calidad de construcción y a la bomba autolubricante, la necesidad de mantenimiento se reduce al mínimo.

La máquina está íntegramente Made in Italy. Aunque se trata de una máquina de vacío profesional técnicamente puntera, Vacuum 33-50 mantiene las características de facilidad de uso que distinguen a los productos Tecla.

Vacuum 33-50 Vuoto+gas está equipada con una doble barra de sellado con movimiento electromecánico: la barra de sellado superior es empujada hacia abajo por dos electroimanes al sellar la bolsa. Esta característica, combinada con una barra de sellado de 500 mm de longitud y una potente bomba, permite envasar al vacío prácticamente cualquier tipo de alimento de forma extremadamente rápida y sencilla.

La carrocería es de acero inoxidable satinado, por lo que la máquina es resistente y fácil de limpiar.

Especificaciones técnicas	
Modelo	Vacuum 33-50 vacío + gas
Voltaje	230 Volt - 50 Hz
Absorción eléctrica	550 W
Barra de sellado	Dos barras de 500 mm
Bomba aspiradora	Nueva versión - Autolubricado - 40L/min
Control de ciclo	Con tarjeta electrónica
Material	Acero cepillado sin manchas
Peso	25 Kg
Dimensiones	700 x 320 x 230 mm
Reglamentos	CE

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