

Vacuum 33 Turbo

La **Vacuum 33 Turbo** de **Tecla** es una máquina de envasado al vacío con aspiración externa diseñada para quienes necesitan rendimiento de alto nivel.
Equipada con bomba de baño de aceite - la misma tecnología que utilizan las cámaras de vacío profesionales - garantiza una succión profunda, estable y constante incluso en ciclos intensivos.
El innovador sistema de doble barra **contraria** de 50 cm, junto con el **filtro anti-líquidos**, la convierte en una solución versátil y fiable, ideal para quienes buscan máxima seguridad en la conservación y envasado.

Características principales

- **Doble barra selladora contraria de 50 cm**: permite sellar varias bolsas al mismo tiempo o formatos muy grandes.
- **Compatible con bolsas gruesas y aluminio** (por ejemplo, café, embutidos) gracias al sistema que combina calor y presión.
- **Sistema de sellado avanzado** la barra superior baja automáticamente durante el ciclo, ejerciendo presión sobre la bolsa y asegurando un cierre perfecto.
- **Bomba de baño de aceite profesional** misma tecnología que las máquinas de cámara, para vacío profundo, estabilidad y alto rendimiento.
- **Filtro anti-líquidos integrado** protege la bomba al reducir el riesgo de daños por aspiración accidental de líquidos.
- **Estructura de acero inoxidable** robustez, durabilidad y limpieza sencilla.

Ventajas

- Rendimiento de nivel cámara con la practicidad de aspiración externa.
- Ciclos rápidos y vacío más profundo gracias a la bomba potenciada.
- Posibilidad de sellar bolsas especiales, gruesas o de aluminio.
- Mayor seguridad y vida útil prolongada gracias al filtro anti-líquidos.
- Barras de 50 cm para envasar formatos grandes o varias bolsas en un solo ciclo.

Ámbitos de uso

- **Laboratorios alimentarios y gastronómicos** para el envasado profesional de productos frescos o semi-elaborados en grandes volúmenes.
- **Tostaderos, charcuterías y tiendas especializadas** ideal para café, embutidos y productos sensibles a la oxidación.
- **Restauración profesional y pequeñas producciones industriales** perfecta para quienes necesitan productividad elevada y continuidad en el trabajo diario.
- **Sectores no alimentarios** protege componentes electrónicos, piezas mecánicas, muestras de laboratorio u objetos de colección frente a oxidación, polvo y humedad.

La **Vacuum 33 Turbo** representa la cima de la gama de aspiración externa de Tecla: doble barra contraria para sellados perfectos, bomba de baño de aceite para rendimiento profesional y filtro anti-líquidos para máxima seguridad.

Contáctanos para más información o para recibir un presupuesto personalizado: con Tecla eliges fiabilidad y calidad “Made in Italy”.

Vea también

Vacuum 33 - misma doble barra de 50 cm, con bomba autolubricada 40 L/min y filtro anti-líquidos.

Vacuum 33 Industrial 80 - versión profesional/industrial con doble barra de 80 cm.

Vacuum 33 Industrial 95 - modelo tope de gama con doble barra de 95 cm, ideal para grandes formatos industriales.

Vacuum 13 - más compacta, con barra de 43 cm y filtro anti-líquidos.

Vacuum Matic - automática, fácil y práctica, con barra de 43 cm y filtro anti-líquidos.

Especificaciones técnicas	
Modelo	Vacuum 33 Turbo
Voltaje	230 Volt - 50 Hz
Absorción eléctrica	550 W
Barra de sellado	Dos barras de 500 mm
Bomba aspiradora	4 m³/h, aceite
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