

Vacuum 33

La **Vacuum 33** de **Tecla** es una máquina de envasado al vacío con aspiración externa pensada para quienes buscan fiabilidad, practicidad y versatilidad en uso profesional.
Gracias al sistema de **doble barra contraria de 50 cm** y al **filtro anti-líquidos integrado**, permite sellar sin esfuerzo no solo bolsas estándar, sino también aquellas gruesas o de aluminio, como las utilizadas para café e embutidos.
Su **bomba autolubricada de 40 L/min** ofrece un rendimiento elevado sin necesidad de mantenimiento de la bomba, haciendo de la Vacuum 33 una solución práctica y robusta para usos intensivos.

Características principales

- **Doble barra selladora contraria de 50 cm** permite envasar varias bolsas al mismo tiempo o formatos grandes.
- **Compatible con bolsas gruesas y aluminio** (café, embutidos, productos delicados), gracias al sellado por combinación de calor y presión.
- **Sistema de sellado avanzado** la barra superior baja automáticamente durante el ciclo, presionando sobre la bolsa para asegurar un sellado perfecto.
- **Bomba autolubricada 40 L/min** para alto rendimiento sin mantenimiento de la bomba.
- **Filtro anti-líquidos integrado** para proteger la bomba del riesgo de daños por aspiración accidental de líquidos o humedad.
- **Estructura en acero inoxidable** higiénico, robusto y de fácil limpieza.

Ventajas

- Rendimiento profesional sin necesidad de mantenimiento de la bomba.
- Capacidad para sellar bolsas gruesas y de aluminio que muchas máquinas no pueden manejar.
- Ciclos rápidos y funcionamiento constante gracias a la bomba autolubricada.
- Mayor seguridad y vida útil prolongada gracias al filtro anti-líquidos.
- Gran flexibilidad gracias a la barra de 50 cm.

Ámbitos de uso

- **Laboratorios alimentarios y gastronómicos** para el envasado diario de productos frescos o elaborados, siempre que no contengan líquidos libres.
- **Tostaderos y charcuterías** ideal para café, embutidos y productos sensibles a la oxidación.
- **Restauración profesional y pequeñas producciones industriales** para procesos repetidos durante la jornada.
- **Sectores extra-alimentarios** adecuada también para proteger componentes electrónicos, partes mecánicas, muestras de laboratorio, papel o artículos de colección de oxidación, polvo y humedad.

La **Vacuum 33** de **Tecla** es la máquina de envasado al vacío profesional por aspiración externa que combina practicidad, potencia y versatilidad: doble barra contraria de gran tamaño, bomba autolubricada sin mantenimiento y filtro anti-líquidos la convierten en una elección segura y duradera.

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

Vea también

Vacuum 33 Turbo - versión potenciada con bomba de baño de aceite para prestaciones superiores.

Vacuum 33 Industrial 80 - doble barra de 80 cm, perfecta para grandes volúmenes.

Vacuum 33 Industrial 95 - máquina maxi al vacío con doble barra de 95 cm para grandes formatos industriales.

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

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

Especificaciones técnicas	
Modelo	Vacuum 33
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	24 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