



## Vacuum 33-50

Tecla Vacuum 33-50

La envasadora al vacío Tecla Vacuum 33-50 es una herramienta de trabajo muy eficaz.

Se trata de una envasadora muy versátil y apta para usuarios profesionales que puede utilizarse para envasar alimentos al vacío. Es extremadamente confiable y puede soportar fácilmente cargas de trabajo pesadas. Gracias a la muy alta calidad de construcción y a una potente bomba autolubrificante, la necesidad de mantenimiento se reduce al mínimo.

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

Vacuum 33-50 está equipada con una doble barra selladora con movimiento electromecánico, al momento de sellar la barra selladora superior es empujada hacia abajo por medio de dos electroimanes, sellando la bolsa, característica que, en asociación con una longitud de la barra selladora de 500 mm 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.

Vacuum 33-50 es compatible con cualquier tipo de bolsa de vacío: funciona con bolsas lisas y gofradas.

### Especificaciones técnicas

<b>Modelo</b>	Vacuum 33-50
<b>Voltaje</b>	230 Volt - 50 Hz
<b>Absorción eléctrica</b>	550 W
<b>Barra de sellado</b>	Dos barras de 500 mm
<b>Bomba aspiradora</b>	Nueva versión - Autolubricado - 40L/min
<b>Control de ciclo</b>	Con tarjeta electrónica
<b>Material</b>	Acero cepillado sin manchas
<b>Peso</b>	24 Kg
<b>Dimensiones</b>	700 x 320 x 230 mm
<b>Reglamentos</b>	CE