



## ***Multipla 50***

La envasadora Tecla Multipla 50 es una máquina versátil ya que es capaz de funcionar tanto con bolsas al vacío, ya sean lisas o gofradas, como con envases Vacuum Box con el racor adecuado.

La máquina por tanto no tiene límites ya que es posible envasar al vacío cualquier alimento sólido o líquido y sin que el producto quede triturado.

La carrocería es de acero inoxidable satinado, los controles son robustos e intuitivos. La bomba de vacío de la máquina es extremadamente potente, lo que agiliza las operaciones de envasado.

Como toda la gama de envasadoras al vacío con aspiración externa, Tecla Multipla 50 está íntegramente Made in Italy.

Haz clic [aquí](#) y accede al catálogo de recipientes Gastronorm VACUUM BOX para conservación y cocción al vacío.

<b>Especificaciones técnicas</b>	
<b>Modelo</b>	Multipla 50
<b>Voltaje</b>	230 Volt
<b>Absorción eléctrica</b>	550 W
<b>Barra de sellado</b>	Dos barras de 500 mm
<b>Bomba aspiradora</b>	4 m³/h, aceite
<b>Control de ciclo</b>	Con tarjeta electrónica
<b>Material</b>	Acero cepillado sin mancha
<b>Peso</b>	28 Kg
<b>Dimensiones</b>	700 x 320 x 230 mm
<b>Reglamentos</b>	CE

Haz clic [aquí](#) y accede al catálogo de recipientes Gastronorm VACUUM BOX para conservación y cocción al vacío.