

# TECHPA MACHINERY



## LINEA 26

Techpa Machinery Srl  
Via 1°Maggio 11  
23881, AIRUNO (LC) - Italy



+39 039 9944050



[info@techpa-machinery.eu](mailto:info@techpa-machinery.eu)

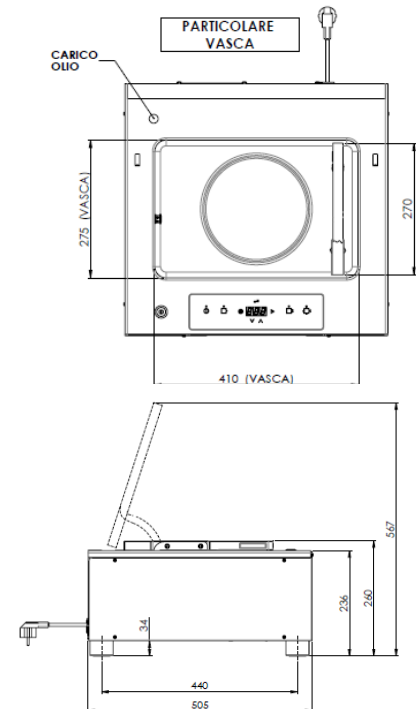


[www.techpa-machinery.eu](http://www.techpa-machinery.eu)



## LINEA 26

Macchina sottovuoto a campana  
Vacuum chamber machine



<b>Barra saldante</b> <i>Sealing bar</i>	260 mm
<b>Pompa vuoto</b> <i>Vacuum pump</i>	Busch 6 m3/h
<b>Sensore vuoto</b> <i>Vacuum sensor</i>	Standard
<b>Dimensioni camera vuoto</b> <i>Vacuum chamber size</i>	410 mm x 275 mm x (h) 90/110 mm
<b>Dimensioni macchina</b> <i>Machine size</i>	505 mm 525 mm x (h) 260 mm
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	30 kg
<b>Voltaggio</b> <i>Voltage</i>	220V- monofase 220V - single phase
<b>Potenza elettrica</b> <i>Power cinsumption</i>	1 Kw
<b>Carrozzeria</b> <i>Body</i>	Inox Stainless steel

Il modello LINEA 26 è stato appositamente concepito per il settore ristorazione e gastronomia. Le macchine della gamma LINEA sono robuste sottovuoto a campana adatte ad un utilizzo intensivo. Sono costruite interamente in inox e con componenti di qualità, come le pompe del vuoto Busch. La gestione del vuoto avviene attraverso sensore. Sono macchine altamente affidabili e di semplice utilizzo.

*The LINEA 26 was especially designed for the restaurant and catering sector. The machines of the range LINEA are sturdy vacuum chamber machines suitable for an intense use. They are completely made in stainless steel and are fitted with high quality components like the vacuum pumps Busch. The vacuum is handled by sensor. They are highly reliable user-friendly machines.*