
TECLA
Made in Italy
TECLA

TV 41 Turbo

TV 41 Turbo ist ein Kammervakuumierer, der für den täglichen professionellen Einsatz entwickelt wurde, bei dem Geschwindigkeit, Zuverlässigkeit und kontinuierlicher Betrieb entscheidend sind.

Die 20 m³/h Vakuumpumpe gewährleistet schnelle Zyklen und konstante Leistung auch bei intensiver Nutzung, während das System Tecla Chef Assistant Pro die Einsatzmöglichkeiten durch erweiterte Funktionen wie Marinieren, Infusion und Entgasen erweitert.

Die großzügige Vakuumkammer von TV 41 und TV 41 Turbo ermöglicht das Verpacken größerer Formate oder mehrerer Produkte gleichzeitig. Die Möglichkeit, eine zweite Schweißleiste zu installieren, erhöht die Produktivität zusätzlich je nach Bedarf.

TV 41 TURBO: MEHR GESCHWINDIGKEIT, MEHR PRODUKTIVITÄT

Die hohe Pumpenleistung ermöglicht schnellere Zyklen und eine effizientere Arbeitsorganisation, insbesondere wenn das Vakuumieren mehrfach täglich durchgeführt wird.

Die 20 programmierbaren Programme erlauben eine präzise Einstellung aller Parameter durch erfahrene Anwender und gleichzeitig eine Standardisierung der Prozesse, sodass auch weniger erfahrene Mitarbeiter konstante Ergebnisse erzielen können.

TECLA CHEF ASSISTANT PRO: ERWEITERTE FUNKTIONEN FÜR PROFESSIONELLE ANWENDUNGEN

TV 41 Turbo integriert das System Tecla Chef Assistant Pro, das die Maschine zu einem vielseitigen Arbeitsgerät macht, das nicht nur für die Konservierung, sondern auch für vorbereitende Arbeitsschritte eingesetzt werden kann.

Mit speziellen Programmen lassen sich Prozesse wie Marinieren, Infusion und Entgasen unterstützt durchführen, wodurch die Arbeitszeiten reduziert, die Aromadurchdringung verbessert und gleichmäßige sowie reproduzierbare Ergebnisse erzielt werden.

TRADITIONELLES VAKUUM ODER SCHUTZGAS: MAXIMALE FLEXIBILITÄT

Die Maschine ist für das Verpacken mit Schutzgas (MAP) vorbereitet, eine Funktion für spezielle Anwendungen in Bezug auf Haltbarkeit und Präsentation.

Die Nutzung des Gases ist vollständig flexibel: Es kann bei Bedarf aktiviert oder deaktiviert werden, sodass die Maschine auch ohne Einschränkungen im klassischen Vakuumbetrieb verwendet werden kann.

ZUVERLÄSSIGKEIT UND VERARBEITUNGSQUALITÄT

TV 41 Turbo ist für langfristige Zuverlässigkeit auch bei intensiver Nutzung ausgelegt.

Die Konstruktion besteht vollständig aus Edelstahl AISI 304 und gewährleistet Robustheit, Hygiene und einfache Reinigung.

Die Maschine wird in Italien mit ausgewählten Komponenten gefertigt, darunter eine ölgeschmierte Vakuumpumpe italienischer Herstellung, die für hohe Leistung und kontinuierlichen Betrieb auch bei hoher Belastung ausgelegt ist.

WANN WÄHLEN

TV 41 Turbo ist die richtige Wahl, wenn Vakuumieren ein zentraler und wiederkehrender Bestandteil des Arbeitsalltags ist und eine höhere Zyklusgeschwindigkeit sowie Produktivität erforderlich sind.

Ideal für Restaurants, Catering und Lebensmittelbetriebe mit mittleren bis hohen Produktionsmengen, die Zuverlässigkeit und kontinuierliche Leistung benötigen.

SIEHE AUCH

TV 41 - gleiche Struktur und Abmessungen, mit Standardfunktionen
TV 46 - längere Schweißleiste und größere Kammer für größere Verpackungsformate
TV 31 Turbo - kompaktere Version mit erweiterten Funktionen

Technische Daten	
Modell	TV 41 Turbo
Schweißleiste	1 x 41 cm (standard) 2 x 41 cm (Doppelschweißleiste)
Max. Außenmaße	53,5 x 59,8 x 43,6 (h) cm
Gewicht	68 kg
Schutzgaszufuhr (MAP)	über Display aktivierbar, 2 Düsen (Standard) 2 + 2 Düsen (Doppelschweißleiste)
Pumpe	20 m³/h
Zweite Schweißleiste	optional
Programme	20
Tecla Chef Assistant Pro	ja (assistiertes Marinieren, Reinigung von Muscheln, Entgasen)
Vakuum in Gläsern	ja

Automatische Ölentfeuchtung	ja
Max. Kammergröße	44 x 44,8 x 17 (h) cm
Spannung	220-240 V / 50-60 Hz
Max. Leistungsaufnahme	750 W
Norm	CE
EAN	8055954800444

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