



## Lid Vacuum

Das Lid Vacuum von Tecla ist ein professionelles Vakuumiergerät für Gläser mit Schraubverschluss und andere Glasbehälter. Es ist die ideale Lösung, wenn Sie Saucen, Konserven, Gewürze, Cremes, kunsthandwerkliche Produkte oder empfindliche Lebensmittel konservieren möchten, die nicht in Beuteln verpackt werden können.

Dank des **automatischen Elektronikzyklus** erreicht das Gerät innerhalb weniger Sekunden ein **hohes Vakuum**, was maximale Lebensmittelsicherheit und eine verlänger¬te Konservierung gewährleistet, ohne Frische oder Qualität der Produkte zu beeinträchtigen.

Mit dem Lid Vacuum von Tecla können Sie Ihre Lebensmittel nicht nur vakuumieren, sondern auch die Vakuum-Sous-Vide-Garmethode im Glas anwenden, eine innovative Technik, die direkt in den Gläsern gegart wird. So bleiben Aromen intakt und Gerichte sind gesünder sowie direkt servier- oder lagerfähig.

Wählen Sie Lid Vacuum Tecla, das **Made in Italy** Vakuumgerät für Gläser aus Glas, und bringen Sie in Ihre Küche oder Ihr Labor eine kompakte, professionelle und zuverlässige Lösung.

## Warum Lid Vacuum Tecla wählen?

- ° Speziell entworfen für Gläser mit Schraubverschluss und andere Glasbehälter, ohne zusätzliche Adapter oder Zubehör.
- ° **Professionelle Konservierung** hält Aromen, Frische und Qualität von Saucen, Konserven, Gewürzen, Cremes und kunsthandwerklichen Produkten.
- $^{\circ}\,$  Schnelles und kraftvolles Vakuum (bis zu 800 mbar) dank automatischem Elektronikzyklus.
- ° Perfekt für empfindliche Lebensmittel kein Zusammendrücken und kein Risiko des Zerdrückens.
- Innovation Vakuum-Sous-Vide im Glas, gesund und aromaintensiv garen.
- Zuverlässigkeit Made in Italy Edelstahlgehäuse und zwei professionelle Vakuumpumpen mit je 15 L/min (insgesamt 30 L/min).
- <sup>o</sup> **Kompakt und leicht**, einfach zu bewegen und auf jeder Arbeitsfläche zu platzieren.

## Ideale Einsatzbereiche

- ° Restaurants und Feinkostläden Saucen, Cremes und Gewürze in Gläsern konservieren, ohne Frische und Qualität zu verlieren.
- $^{\circ}$  Lebensmittel-Labore und handwerkliche Betriebe Spezialitäten erzeugen und professionell vakuumieren.
- Landwirtschaftliche Betriebe und lokale Produzenten Produkte sicher und lang haltbar in Gläsern abfüllen.
- <sup>o</sup> Kochbegeisterte und anspruchsvolle Privatkunden ein professionelles, kompaktes Vakuumgerät für die beste Konservierung.

## Entdecken Sie auch

Lid Vacuum Plus - Version mit größerer Kammer, ideal für hohe oder mehrere kleine Gläser.

Lid Vacuum Plus Turbo - leistungsstärkste Variante mit 40 L/min Pumpe, perfekt für intensiven Einsatz.

Technisches Datenblatt	
Modell	Lid Vacuum
Gehäuse	Edelstahl
Max. Vakuum	800 millibar
Zyklussteuerung	Elektronische Steuerplatine
Vakuumpumpe	Selbstschmierend - 2 x 15 L/min
Zyklusende	Automatisch
Stromversorgung	230 V / 50 Hz
Maximale Abmessungen des Geräts	25 x 25 x 40 cm
Innenmaße des Zylinders	Durchmesser 19 cm, Höhe 23 cm
Gewicht	6 Kg
Norm	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