
TECLA

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.
- **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).
- **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.
- **Lebensmittel-Labore und handwerkliche Betriebe** Spezialitäten erzeugen und professionell vakuumieren.
- **Landwirtschaftliche Betriebe und lokale Produzenten** Produkte sicher und lang haltbar in Gläsern abfüllen.
- **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 × 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