



Lid Vacuum Plus

Die **Lid Vacuum Plus** von **Tecla** ist eine professionelle Vakuummaschine, die speziell für **Gläser mit Schraubverschluss und andere Glasbehälter** entwickelt wurde. Dank ihrer **vergrößerten Vakuumkammer mit 29 cm Höhe** können nicht nur größere und höhere Gläser verwendet werden, sondern auch **mehrere kleine Gläser in einem einzigen Durchgang gestapelt** werden - das steigert Produktivität und Effizienz maßgeblich.

Mit dem **automatischen Elektronikzyklus** erreicht die Maschine in wenigen Sekunden ein **hohes Vakuum**, was beste Lebensmittelsicherheit garantiert und eine optimale Konservierung von Konserven, Saucen, Gewürzen, Cremes und handwerklichen Produkten ermöglicht.

Zusätzlich zur Vakuumkonservierung bietet Lid Vacuum Plus die Möglichkeit der **Vakuum-Sous-Vide-Garmethode im Glas**, eine fortschrittliche Technik, bei der direkt in den Gläsern gegart wird – Aromen und Nährstoffe bleiben erhalten, für gesunde und geschmackvolle Gerichte.

Warum Lid Vacuum Plus Tecla wählen?

- **Große Vakuumkammer 29 cm Höhe** ideal für hohe Gläser und das Stapeln mehrerer kleiner Gläser.
- **Professionelle Konservierung** bewahrt Geschmack, Frische und Qualität bei Saucen, Cremes, Gewürzen und handwerklichen Produkten.
- **Starkes und schnelles Vakuum (bis zu 800 mbar)** durch automatischen Elektronikzyklus.
- **Schonend für empfindliche Lebensmittel** ohne Quetschrisiko und ohne Kompression.
- **Innovation: Vakuum-Sous-Vide im Glas** - gesundes Garen mit intensivem Aroma.
- **Zuverlässigkeit Made in Italy** Edelstahlgehäuse, zwei professionelle Vakuumpumpen (je 15 L/min, gesamt 30 L/min).
- **Kompakt und robust** leicht zu platzieren und zu bewegen in jeder Küche oder Werkstatt.

Ideale Einsatzbereiche

- **Lebensmittellabore und handwerkliche Produzenten** flexibel in der Wahl der Glasgrößen.
- **Restaurants und Feinkostgeschäfte** große oder mehrere kleine Gläser effizient verarbeiten.
- **Landwirte und lokale Hersteller** Produkte sicher und haltbar in Gläser abfüllen.
- **Kochbegeisterte und anspruchsvolle Heimnutzer** Möglichkeit zur Vakuum-Sous-Vide-Garmethode mit verschiedenen großen Gläsern.

Entdecken Sie auch

Lid Vacuum - kompakte Vakuummaschine für Gläser aus Glas.

Lid Vacuum Plus Turbo - kraftvolle Variante mit 40 L/min Pumpe, ideal für intensiven Gebrauch.

Technisches Datenblatt	
Modell	Lid Vacuum Plus
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 49 cm
Innenmaße des Zylinders	Durchmesser 19 cm, Höhe 29 cm
Gewicht	6,5 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