



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?

- $^{\circ}\,$ Große Vakuumkammer 29 cm Höhe ideal für hohe Gläser und das Stapeln mehrerer kleiner Gläser.
- O 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.
- o 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.
- $^{\circ}$ Restaurants und Feinkostgeschäfte große oder mehrere kleine Gläser effizient verarbeiten.
- ° Landwirte und lokale Hersteller Produkte sicher und haltbar in Gläser abfüllen.
- OKochbegeisterte und anspruchsvolle Heimnutzer Möglichkeit zur Vakuum-Sous-Vide-Garmethode mit verschieden 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 x 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