
TECLA
Made in Italy
TECLA

TV 41 Turbo

TV 41 Turbo est une machine sous vide à cloche conçue pour les professionnels qui utilisent le sous vide au quotidien et qui ont besoin de vitesse, de fiabilité et de continuité de fonctionnement.

La pompe à vide de 20 m³/h garantit des cycles rapides et des performances constantes même en utilisation intensive, tandis que le système Tecla Chef Assistant Pro élargit les possibilités d'utilisation en introduisant des fonctions avancées telles que la marinade, l'infusion et le dégazage.

La grande chambre à vide de TV 41 et TV 41 Turbo permet de conditionner des formats plus volumineux ou plusieurs produits simultanément. La possibilité d'installer une seconde barre de soudure en option permet d'augmenter encore la productivité en fonction des besoins.

TV 41 TURBO : PLUS DE VITESSE, PLUS DE PRODUCTIVITÉ

La puissance de la pompe permet des cycles plus rapides et une gestion plus efficace du travail, en particulier lorsque le sous vide est une opération répétée plusieurs fois au cours de la journée.

Les 20 programmes personnalisables permettent aux opérateurs expérimentés de régler précisément chaque paramètre, tout en offrant la possibilité de standardiser les processus et d'obtenir des résultats constants, même en confiant l'utilisation à du personnel moins expérimenté.

TECLA CHEF ASSISTANT PRO : FONCTIONS AVANCÉES POUR DES TRAITEMENTS ÉVOLUÉS

TV 41 Turbo intègre le système Tecla Chef Assistant Pro, qui transforme la machine en un outil plus complet, capable d'accompagner le travail quotidien non seulement dans la conservation mais aussi dans les phases de préparation.

Grâce à des programmes dédiés, il est possible d'effectuer de manière assistée des opérations telles que la marinade, l'infusion et le dégazage, en réduisant les temps, en améliorant la pénétration des arômes et en obtenant des résultats plus homogènes et reproductibles.

VIDE TRADITIONNEL OU ATMOSPHÈRE MODIFIÉE : UNE UTILISATION FLEXIBLE

La machine est conçue pour le conditionnement avec gaz inerte (ATM), une fonction utile pour des applications spécifiques liées à la conservation ou à la présentation des produits.
L'utilisation du gaz est entièrement modulable : elle peut être activée lorsque nécessaire ou désactivée, permettant ainsi une utilisation traditionnelle sans contrainte.

FIABILITÉ ET QUALITÉ DE CONSTRUCTION

TV 41 Turbo est conçue pour garantir une fiabilité durable, même en conditions d'utilisation intensive.

La structure est entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304, assurant résistance, hygiène et facilité de nettoyage, des caractéristiques essentielles en milieu professionnel.

La machine est fabriquée en Italie avec des composants sélectionnés, dont une pompe à vide à bain d'huile de fabrication italienne, conçue pour offrir des performances élevées et une continuité de fonctionnement même sous des charges de travail importantes.

QUAND LA CHOISIR

TV 41 Turbo est idéale lorsque le sous vide constitue une étape centrale et répétée du travail quotidien et qu'il devient nécessaire d'augmenter la vitesse des cycles et la productivité globale.

Elle est particulièrement adaptée aux restaurants, services de catering et laboratoires alimentaires avec des volumes moyens à élevés, nécessitant fiabilité, continuité et support pour des opérations avancées comme la marinade, l'infusion et le dégazage.

VOIR AUSSI

TV 41 - mêmes dimensions et structure, avec pompe et fonctions standard
TV 46 - barre plus longue et chambre plus grande, conçue pour des formats encore plus importants
TV 31 Turbo - version plus compacte avec fonctions avancées et encombrement réduit

Spécifications techniques	
Modèle	TV 41 Turbo
Barre de soudure	1 x 41 cm (standard) 2 x 41 cm (double barre)
Dimensions extérieures max	53,5 x 59,8 x 43,6 (h) cm
Poids	68 kg
Injection gaz inerte (ATM)	activable depuis l'écran, 2 buses (standard) 2 + 2 buses (double barre)
Pompe	20 m³/h
Deuxième barre	en option
Nombre de programmes	20
Tecla Chef Assistant Pro	oui (marinade assistée, nettoyage coquillages, dégazage)

Sous vide en bocaux	oui
Déshumidification automatique de l’huile	oui
Dimensions max cuve	44 x 44,8 x 17 (h) cm
Tension	220-240 V / 50-60 Hz
Puissance max	750 W
Norme	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