
TECLA

Lid Vacuum

La **Lid Vacuum** de **Tecla** est la machine sous vide professionnelle pour **bocaux en verre à couvercle à vis** et autres contenants en verre. C'est la solution idéale pour conserver sauces, conserves, épices, crèmes, produits artisanaux ou aliments délicats qui ne peuvent pas être conditionnés dans des sachets.

Grâce au **cycle électronique automatique**, la machine atteint un **niveau de vide élevé** en quelques secondes, garantissant sécurité alimentaire et conservation prolongée sans altérer fraîcheur ni qualités des produits.

Avec Lid Vacuum de Tecla, vous pouvez non seulement conserver vos préparations sous vide dans les bocaux, mais aussi expérimenter la **cuisson sous vide en bocal**, une technique innovante qui permet de cuisiner directement dans les bocaux en verre. Les arômes restent intacts, les plats sont plus sains et prêts à être servis ou conservés.

Choisissez Lid Vacuum Tecla, la machine sous vide **Made in Italy** pour bocaux en verre, et apportez dans votre cuisine ou laboratoire une solution compacte, fiable et professionnelle.

Pourquoi choisir Lid Vacuum Tecla ?

- **Machine conçue spécifiquement** pour bocaux en verre à couvercle à vis et autres contenants en verre, sans accessoires supplémentaires.
- **Conservation professionnelle des aliments** fraîcheur, saveurs et qualités inchangées.
- **Vide rapide et puissant** jusqu'à 800 mbar atteints en quelques secondes grâce au cycle électronique automatique.
- **Idéale pour aliments délicats** pas de compression, pas de risque d'écrasement.
- **Innovation** la cuisson sous vide en bocal, pour des plats plus sains et riches en arômes.
- **Fiabilité Made in Italy** structure en acier inox, deux pompes professionnelles de 15 L/min (30 L/min au total).
- **Compacte et légère** facile à déplacer et à installer sur tout plan de travail.

Applications idéales

- **Restaurants et traiteurs** qui veulent conserver sauces, préparations, crèmes et condiments en bocal tout en gardant fraîcheur et qualité.
- **Laboratoires alimentaires et artisans** produisant conserves, pestos, épices, crèmes ou préparations spéciales à valoriser sous vide.
- **Exploitations agricoles et producteurs locaux** souhaitant conditionner et distribuer leurs produits en bocal en toute sécurité et avec une longue durée de vie.
- **Passionnés de cuisine et particuliers exigeants** qui recherchent une machine sous vide compacte et professionnelle pour mieux conserver les aliments ou expérimenter la cuisson sous vide en bocal.

Découvrez aussi

Lid Vacuum Plus - chambre haute 29 cm pour bocaux plus volumineux et recettes qui moussent.

Lid Vacuum Plus Turbo - pompe 40 L/min et chambre 29 cm pour un usage intensif et un vide encore plus élevé.
URL

Spécifications techniques	
Modèle	Lid Vacuum
Materiel	acier inoxydable
Niveau de vide maximum	800 millibars
Contrôle des cycles	carte électronique
Pompe à vide	Autolubrifiée – 2 x 15 L/min
Puissance	Volt 230/Hz 50
Dimensions maximales de la machine	cm 25x25x40
Dimensions intérieures du cylindre	diamètre 19 cm, hauteur 23 cm
Poids	6 Kg
Règlements	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