
TECLA

Lid Vacuum Plus Turbo

La **Lid Vacuum Plus Turbo** de **Tecla** est la machine sous vide la **plus puissante** dédiée aux **bocaux en verre à couvercle à vis** et autres contenants en verre.

Comparée aux modèles standard et Plus, la version Turbo est équipée d'une **pompe renforcée de 40 L/min**, robuste et conçue pour des **utilisations intensives** et des conditionnements fréquents, garantissant un niveau de vide encore plus élevé pour une **conservation sécurisée et durable**, notamment pour les produits sensibles à l'oxydation ou nécessitant un vide maximal.

La **chambre sous vide agrandie de 29 cm** permet d'utiliser des **bocaux plus hauts et volumineux**, ou de superposer plusieurs bocaux de plus petite taille dans un même cycle, augmentant la productivité sans rallonger les temps de travail.

De plus, la Lid Vacuum Plus Turbo permet la **cuisson sous vide en bocal**, une technique innovante qui consiste à cuire directement dans les bocaux afin de préserver les arômes, les nutriments et la qualité des aliments.

Pourquoi choisir Lid Vacuum Plus Turbo?

- **Pompe 40 L/min renforcée** conçue pour un usage intensif et une fiabilité maximale.
- **Vide plus élevé** que les autres modèles, idéal pour les préparations délicates ou nécessitant un vide maximal.
- **Chambre agrandie de 29 cm** capacité accrue et possibilité de superposition de bocaux.
- **Conservation professionnelle** préservant fraîcheur, arômes et qualités organoleptiques.
- **Cuisson sous vide en bocal** cuisson innovante, possible même au four, micro-ondes ou vapeur.
- **Structure compacte en acier inox** fiabilité et finition Made in Italy.
- **Idéale pour productions fréquentes** conçue pour professionnels exigeants, traiteurs et laboratoires.

Applications idéales

- **Restaurants et traiteurs** niveaux de vide élevés pour sécuriser la conservation.
- **Laboratoires alimentaires et producteurs artigianaux** machine robuste pour cycles fréquents.
- **Agriculteurs et producteurs locaux** conditionnement de grandes quantités de bocaux, même superposés.
- **Passionnés de cuisine avancée** possibilité de vasocottura avec une machine compacte mais puissante.

Découvrez aussi

Lid Vacuum - modèle compact pour bocaux en verre avec vide performant.

Lid Vacuum Plus - version avec chambre 29 cm pour bocaux plus grands ou multiples.

Spécifications techniques	
Modèle	Lid Vacuum Plus Turbo
Materiel	acier inoxydable
Niveau de vide maximum	850 millibars
Contrôle des cycles	carte électronique
Pompe à vide	Autolubrifiée – 1 x 40 L/min
Puissance	Volt 230/Hz 50
Dimensions maximales de la machine	cm 25x25x45
Dimensions intérieures du cylindre	diamètre 19 cm, hauteur 29 cm
Poids	7 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