
TECLA

Lid Vacuum Plus

La **Lid Vacuum Plus** de **Tecla** reprend toutes les qualités du modèle Lid Vacuum et les associe à une **chambre plus haute de 29 cm**. Cette caractéristique permet de travailler avec des **bocaux plus volumineux** ou des préparations qui moussent, élargissant ainsi les possibilités d'utilisation aussi bien en cuisine professionnelle que domestique.

Grâce au **cycle électronique automatique**, la machine atteint un vide élevé en quelques secondes, garantissant une conservation sûre et durable. Comme les autres modèles de la gamme, elle est fabriquée en **acier inox** et bénéficie de la qualité et de la fiabilité **Made in Italy**.

Lid Vacuum Plus ne se limite pas à la conservation : elle permet également la cuisson **sous vide en bocal**, une technique innovante qui préserve les arômes et les qualités nutritionnelles.

Pourquoi choisir Lid Vacuum Plus?

- **Chambre 29 cm** adaptée aux bocaux hauts et aux préparations volumineuses.
- **Conservation professionnelle** maintien des arômes, de la fraîcheur et des qualités.
- **Vide puissant et rapide** grâce au cycle électronique automatique.
- **Polyvalente** parfaite pour sauces, conserves, préparations crémeuses, épices, produits artisanaux.
- **Robustesse et fiabilité Made in Italy** structure en acier inox, deux pompes professionnelles de 15 L/min (30 L/min au total).
- **Idéale pour expérimenter** la cuisson sous vide directement dans les bocaux.

Applications idéales

- **Restaurants et traiteurs** conditionner sauces, crèmes, préparations et condiments en bocaux plus grands.
- **Laboratoires alimentaires et artisans** travailler avec formats plus hauts et diversifier la production.
- **Producteurs locaux et fermes** conserver en toute sécurité des produits en bocaux volumineux.
- **Passionnés de cuisine** disposer d'une machine compacte mais adaptée aux bocaux hauts.

Découvrez aussi

Lid Vacuum - modèle essentiel avec vide supérieur et cycle électronique automatique.

Lid Vacuum Plus Turbo - version la plus puissante avec pompe 40 L/min et chambre 29 cm, conçue pour un usage intensif.

Spécifications techniques	
Modèle	Lid Vacuum Plus
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 25x25x45
Dimensions intérieures du cylindre	diamètre 19 cm, hauteur 29 cm
Poids	6,5 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