TECLA



TV 30

Tecla TV 30 est une machine sous vide à cloche professionnelle conçue pour offrir une simplicité d'utilisation maximale sans compromettre la fiabilité ni la constance des résultats dans le temps.

Grâce à sa structure compacte et à sa gestion intuitive, elle constitue la solution idéale pour les restaurants, traiteurs et laboratoires souhaitant intégrer le sous vide professionnel dans leur activité avec une machine pratique et efficace.

PERFORMANCES ET FACILITÉ D'UTILISATION

TV 30 est conçue pour garantir une utilisation immédiate et sans complications, rendant le sous vide accessible même à ceux qui découvrent cette technologie.
Le panneau digital avec 20 programmes personnalisables permet de régler facilement les paramètres de travail et d'obtenir des résultats constants et reproductibles, même avec plusieurs opérateurs.

Le cycle de travail est entièrement automatique : il suffit de fermer le couvercle pour que la machine exécute toutes les phases de conditionnement en autonomie, réduisant les temps de travail et simplifiant les opérations quotidiennes.

SOLIDE ET FIABLE

TV 30 est fabriquée en Italie avec des composants italiens de haute qualité. La cuve à vide et la structure sont réalisées en acier inoxydable AISI 304, un matériau hygiénique et résistant à la corrosion, idéal pour un usage alimentaire.

Un programme spécifique permet la déshumidification automatique de l'huile de la pompe, contribuant à prolonger sa durée de vie et à maintenir des performances constantes.

COMPACTE ET FACILE À INTÉGRER

Les dimensions compactes permettent d'intégrer facilement TV 30 dans tout environnement de travail, même lorsque l'espace est limité. Elle représente la solution idéale pour ceux qui recherchent une machine professionnelle fiable sans renoncer à la praticité.

QUAND LA CHOISIR

TV 30 est le choix idéal pour ceux qui recherchent une machine sous vide à cloche professionnelle simple, compacte et fiable pour une utilisation quotidienne.
Elle est particulièrement adaptée aux activités souhaitant débuter avec le sous vide professionnel grâce à une solution efficace et facile à gérer.

VOIR AUSSI

TV 31 - plus de capacité grâce à une chambre à vide plus grande

TV 31 Turbo - plus de capacité, pompe plus rapide et fonctions avancées

TV 41 Turbo - plus de capacité et de vitesse, disponible avec double barre de soudure

Spécifications techniques	
Modèle	TV 30
Barre de soudure	31 cm
Dimensions extérieures max	42,5 x 49,8 x 37,4 (h) cm
Poids	35 kg
Injection gaz inerte (ATM)	2 buses, de série, activable depuis l'écran
Pompe	8 m³/h
Deuxième barre	n/d
Nombre de programmes	20
Tecla Chef Assistant Pro	non
Sous vide en bocaux	oui
Déshumidification automatique de l'huile	oui
Dimensions max cuve	33,4 x 35,1 x 17 (h) cm
Tension	220-240 V / 50-60 Hz
Puissance max	450 W
Norme	CE
EAN	8055954800543

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