



# TV 31 Turbo

Tecla TV 31 Turbo è una **macchina per sottovuoto a campana professionale** progettata per chi desidera prestazioni superiori e massima velocità di confezionamento.

Grazie alla potente pompa per vuoto da 12 m<sup>3</sup>/h e alle funzionalità avanzate, rappresenta una soluzione ideale per attività che utilizzano frequentemente il sottovuoto e vogliono ottenere la massima efficienza produttiva.

## Maggiore velocità e produttività

TV 31 Turbo con la sua pompa per sottovuoto professionale da 12 m<sup>3</sup>/h offre una velocità di ciclo decisamente superiore rispetto a TV 31, che monta una pompa da 8 m<sup>3</sup>/h, e permette di ridurre i tempi di lavorazione migliorando l'organizzazione del lavoro. Il pannello digitale con 20 programmi personalizzabili consente di gestire con precisione ogni fase del ciclo oppure impostare la macchina per funzionare completamente in autonomia: sarà sufficiente abbassare il coperchio e farà tutto da sé.

## Tecla Chef Assistant Pro: lavorazioni avanzate in qualsiasi cucina

Con Tecla Chef Assistant Pro, TV 31 Turbo non si limita al confezionamento sottovuoto ma diventa uno strumento di lavorazione attiva. Un apposito programma assiste l'utente con un ciclo controllato di vuoto, aiutando a:

- marinare alimenti in pochi minuti
- sgasare creme e preparazioni liquide migliorandone consistenza e presentazione
- pulire prodotti delicati come cozze e vongole

Questo sistema trasforma operazioni complesse in processi semplici e ripetibili, migliorando la qualità finale del prodotto.

La funzione aggiuntiva immissione gas inerte di serie consente, attivando l'opzione, di eseguire confezionamenti in atmosfera modificata, ampliando le possibilità di utilizzo della macchina.

## Affidabilità e qualità costruttiva

TV 31 Turbo è costruita in Italia utilizzando componenti italiani di prima qualità. Il materiale utilizzato per la vasca del vuoto e per la carrozzeria è l'acciaio AISI 304: igienico e resistente alla corrosione. Uno speciale programma permette di eseguire la deumidificazione automatica dell'olio della pompa per prolungarne la durata.

## Quando scegliere TV 31 Turbo

TV 31 Turbo è ideale per chi cerca una macchina per sottovuoto a campana professionale veloce e versatile, di ingombro contenuto e con funzionalità avanzate che vanno oltre il semplice confezionamento.

## Vedi anche

TV 41 Turbo - maggiore capacità e velocità, disponibile anche con doppia barra saldante

TV 31 - stessa struttura e dimensioni, con pompa e funzioni standard

TV 30 - soluzione compatta per esigenze di base e spazi ridotti

Scheda tecnica	
Modello	TV 31 Turbo
Barra saldante	31 cm
Dimensioni esterne max	41,5 x 58,7 x 43,5 (h) cm
Peso	51,5 kg
Immissione gas inerte per ATM	2 ugelli, di serie, attivabile da display
Pompa	12 m <sup>3</sup> /h
Seconda barra	nd
Numero di programmi	20
Tecla Chef Assistant Pro	si (assist. marinatura, pulizia vongole, sgasatura)
Vuoto in vasi	si
Deumidificazione olio automatica	si
Dimensioni max camera vuoto	34,3 x 43,4 x 17,5 (h) cm
Voltaggio	220-240 V / 50-60 Hz
Potenza max assorbita	750 W
Normativa	CE
EAN	8055954800420

**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