TECLA
Made in Italy
TECLA

TV 41 Turbo

TV 41 Turbo è una macchina sottovuoto a campana progettata per chi lavora ogni giorno con il sottovuoto e ha bisogno di velocità, affidabilità e continuità operativa.

La pompa per vuoto da 20 m³/h garantisce cicli rapidi e prestazioni costanti anche in caso di utilizzo intensivo, mentre il sistema Tecla Chef Assistant Pro amplia le possibilità di utilizzo introducendo funzioni avanzate per lavorazioni come marinatura, infusione e sgasatura.

La capiente camera del vuoto di TV 41 e TV 41 Turbo permette di confezionare formati più grandi o più prodotti contemporaneamente. La possibilità di installare una seconda barra saldante opzionale consente inoltre di aumentare ulteriormente la produttività in base alle esigenze.

TV 41 Turbo: più velocità, più produttività

La grande portata della pompa di TV 41 Turbo consente cicli più rapidi e una gestione più efficiente del lavoro, soprattutto quando il sottovuoto è una fase ripetuta molte volte durante la giornata.

I 20 programmi personalizzabili permettono agli operatori più specializzati di regolare con precisione ogni parametro, ma allo stesso tempo consentono di standardizzare il processo e ottenere risultati costanti anche delegando l'utilizzo a personale meno esperto.

Tecla Chef Assistant Pro: funzioni avanzate per lavorazioni evolute

TV 41 Turbo integra il sistema Tecla Chef Assistant Pro che trasforma la macchina in uno strumento più completo, capace di affiancare il lavoro quotidiano non solo nella conservazione ma anche nelle fasi di preparazione.

Attraverso programmi dedicati è possibile eseguire in maniera assistita lavorazioni come marinatura, infusione e sgasatura riducendo i tempi, migliorando la penetrazione degli aromi e ottenendo risultati più uniformi e ripetibili.

Vuoto tradizionale o atmosfera modificata: massima libertà di utilizzo

La macchina è predisposta per il confezionamento con gas inerte (ATM), una funzione utile per applicazioni specifiche legate alla conservazione o alla presentazione del prodotto. L'utilizzo del gas è completamente gestibile: può essere attivato quando necessario oppure escluso, consentendo di utilizzare la macchina in modo tradizionale senza alcuna limitazione.

Affidabilità e qualità costruttiva

TV 41 Turbo è progettata per garantire affidabilità nel tempo anche in condizioni di utilizzo intensivo.

La struttura è realizzata interamente in acciaio inox AISI 304, materiale che assicura resistenza, igiene e facilità di pulizia, caratteristiche fondamentali in ambito professionale.

La macchina è fabbricata in Italia con componenti selezionati, tra cui la pompa per vuoto a bagno d'olio di produzione italiana, progettata per offrire prestazioni elevate e continuità operativa anche sotto carichi di lavoro sostenuti.

Quando scegliere TV 41 Turbo

TV 41 Turbo è indicata quando il sottovuoto è una fase centrale e ripetuta del lavoro quotidiano e diventa necessario aumentare la velocità dei cicli e la produttività complessiva.

Ideale per ristoranti, catering e laboratori alimentari con volumi medio-alti che richiedono affidabilità e continuità operativa, con supporto a lavorazioni avanzate come marinatura, infusione e sgasatura.

Vedi anche

TV 41 - stessa struttura e dimensioni, con pompa e funzioni standard

TV 46 - barra più lunga e camera più grande, pensata per formati di confezionamento ancora più grandi

TV 31 Turbo - versione più compatta con funzioni avanzate e ingombri ridotti

Scheda tecnica	
Modello	TV 41 Turbo
Barra saldante	1 x 41 cm (standard) 2 x 41 cm (doppia barra)
Dimensioni esterne max	53,5 x 59,8 x 43,6 (h) cm
Peso	68 kg
Immissione gas inerte per ATM	attivabile da display, 2 ugelli (standard) 2 + 2 ugelli (doppia barra)
Pompa	20 m³/h
Seconda barra	opzionale
Numero di programmi	20

Tecla Chef Assistant Pro	sì (assist. marinatura, pulizia vongole, sgasatura)
Vuoto in vasi	sì
Deumidificazione olio automatica	sì
Dimensioni max camera vuoto	44 x 44,8 x 17 (h) cm
Voltaggio	220-240 V / 50-60 Hz
Potenza max assorbita	750 W
Normativa	CE
EAN	8055954800444

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