



LID VACUUM

Il Lid Vacuum è uno straordinario strumento che consente di creare il sottovuoto in contenitori in vetro a freddo tutti quegli alimenti la cui pastorizzazione, per effetto del calore, li danneggerebbe, per esempio: pesto, giardiniera o verdure crude, oppure nel caso vi fosse la necessità di ripristinare la perdita di vuoto.

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