
TECLA

Lid Vacuum

La **Lid Vacuum** di **Tecla** è la **macchina sottovuoto professionale per barattoli in vetro** con tappo a vite e altri contenitori in vetro. È la soluzione ideale per chi desidera conservare salse, conserve, spezie, creme, prodotti artigianali o alimenti delicati che non possono essere confezionati nei sacchetti.

Grazie al **ciclo elettronico automatico**, la macchina raggiunge un vuoto elevato in pochi secondi, garantendo la massima sicurezza alimentare e una conservazione prolungata senza alterare qualità e freschezza dei prodotti.

Con **Lid Vacuum** di **Tecla** non solo puoi conservare in sottovuoto i tuoi alimenti nei barattoli, ma puoi anche sperimentare la **vasocottura sottovuoto**, una tecnica innovativa che permette di cucinare direttamente nei barattoli in vetro. In questo modo gli aromi restano intatti, i piatti risultano più sani e pronti da servire o conservare.

Scegli **Lid Vacuum** Tecla, la **macchina sottovuoto Made in Italy** per **barattoli in vetro**, e porta nel tuo laboratorio o nella tua cucina una soluzione compatta, professionale e affidabile.

Perché scegliere Lid Vacuum Tecla?

○

Macchina sottovuoto per barattoli in vetro progettata specificamente per barattoli con tappo a vite e altri contenitori in vetro, senza bisogno di adattatori o accessori aggiuntivi.

○ **Conservazione professionale degli alimenti** mantiene intatte qualità, freschezza e aromi di salse, conserve, spezie, creme e prodotti artigianali.
○ **Vuoto elevato e rapido** grazie al ciclo elettronico automatico, raggiunge fino a 800 mbar in pochi secondi.
○ **Perfetta per alimenti delicati** ideale per prodotti che non possono essere confezionati nei sacchetti: gli alimenti non vengono compressi e non ci sono rischi di schiacciamento.
○ **Innovazione con la vasocottura sottovuoto** permette di cucinare direttamente nei barattoli, ottenendo piatti più sani e ricchi di aromi.
○ **Affidabilità Made in Italy** struttura in acciaio inox e due pompe per il vuoto professionali da 15 L/min (totale 30 L/min), progettata e costruita in Italia con la massima cura dei dettagli.
○ **Compatta e leggera** facile da spostare, trasportare e posizionare su qualsiasi piano di lavoro.

Applicazioni ideali

○ **Ristoranti e gastronomie** che vogliono conservare salse, preparazioni, creme e condimenti in barattolo mantenendo freschezza e qualità.
○ **Laboratori alimentari e aziende artigianali** che producono conserve, pesti, spezie, creme o preparazioni particolari da valorizzare in sottovuoto.
○ **Aziende agricole e produttori locali** che desiderano confezionare e distribuire i propri prodotti in barattolo, garantendo sicurezza e lunga durata.
○ **Appassionati di cucina e clienti domestici** che cercano una macchina sottovuoto professionale compatta per conservare al meglio gli alimenti o sperimentare la vasocottura sottovuoto.

Scopri anche

Lid Vacuum Plus - con camera maggiorata da 29 cm.

Lid Vacuum Plus Turbo - con pompa potenziata da 40 L/min e prestazioni superiori.

Scheda tecnica	
Modello	Lid Vacuum
Struttura	acciaio inox
Vuoto max	800 millibar
Controllo ciclo	scheda elettronica
Pompa vuoto	Autolubrificata - 2 x 15 L/min
Fine ciclo	automatico
Alimentazione	volt 230 /Hz 50
Dimensioni massime macchina	cm 25x25x41
Dimensioni interne del cilindro	diametro 19 cm, altezza 23 cm
Peso	6 Kg
Normativa	CE
EAN	8055954800024

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