
TECLA

Lid Vacuum Plus Turbo

La **Lid Vacuum Plus Turbo** di **Tecla** è la macchina sottovuoto più potente della gamma dedicata ai **barattoli in vetro con tappo a vite** e ad altri contenitori in vetro.

Rispetto al modello standard e al modello Plus, la Turbo è equipaggiata con una **pompa maggiorata** da **40 L/min**, più robusta e progettata per **usi intensivi** e **confezionamenti frequenti**, che consente di ottenere un **livello di vuoto superiore**. Questo si traduce in una conservazione ancora più sicura e duratura, soprattutto per prodotti sensibili all'ossidazione o che richiedono un grado di vuoto massimo.

La **camera del vuoto maggiorata da 29 cm** permette di utilizzare **barattoli più alti e capienti**, oppure di **sovrapporre barattoli più piccoli nello stesso ciclo**, aumentando la produttività senza modificare i tempi di lavorazione.

Inoltre, Lid Vacuum Plus Turbo consente di praticare la **vasocottura sottovuoto**, una tecnica innovativa che permette di cucinare direttamente nei barattoli preservando aromi, nutrienti e qualità degli alimenti.

Perché scegliere Lid Vacuum Plus Turbo Tecla?

- **Pompa potenziata da 40 L/min** robusta e progettata per usi intensivi, ideale per chi cerca massima affidabilità.
- **Livello di vuoto superiore** rispetto agli altri modelli, perfetto per alimenti delicati o prodotti che richiedono vuoto massimo.
- **Camera maggiorata da 29 cm** adatta a barattoli grandi e alla sovrapposizione di barattoli più piccoli.
- **Conservazione professionale** mantiene freschezza, aromi e qualità organolettiche di salse, conserve, spezie, creme e preparazioni artigianali.
- **Innovazione con la vasocottura sottovuoto** possibilità di cucinare direttamente nei barattoli in forno, microonde o a vapore.
- **Struttura compatta e Made in Italy** costruita in acciaio inox, con cura artigianale.
- **Pensata per produzioni frequenti** la scelta ideale per ristoranti, laboratori e aziende che richiedono il massimo dalla loro macchina sottovuoto.

Applicazioni ideali

- **Ristoranti e gastronomie** che richiedono il massimo livello di vuoto per la conservazione sicura dei loro prodotti.
- **Laboratori alimentari e produttori artigianali** che necessitano di una macchina robusta e affidabile per cicli frequenti.
- **Aziende agricole e produttori locali** che vogliono confezionare grandi quantità di barattoli, anche sovrapposti, con risultati costanti.
- **Appassionati di cucina avanzata** che desiderano sperimentare la vasocottura sottovuoto con una macchina compatta ma professionale.

Scopri anche

Lid Vacuum – versione compatta con camera standard.

Lid Vacuum Plus – con camera maggiorata da 29 cm, adatta a barattoli più grandi o multipli.

Scheda tecnica	
Modello	Lid Vacuum Plus Turbo
Struttura	acciaio inox
Vuoto max	850 millibar
Controllo ciclo	scheda elettronica
Pompa vuoto	Autolubrificata - 1 x 40 L/min
Fine ciclo	automatico
Alimentazione	volt 230 /Hz 50
Dimensioni massime macchina	cm 25x25x46
Dimensioni interne del cilindro	diametro 19 cm, altezza 29 cm
Peso	7 Kg
Normativa	CE
EAN	8055954800321

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