TECLA

Lid Vacuum Plus

La **Lid Vacuum Plus** di **Tecla** è la macchina sottovuoto professionale progettata per la conservazione in **barattoli di vetro con tappo a vite** e altri contenitori in vetro.

Rispetto al modello standard, Lid Vacuum Plus è dotata di una **camera del vuoto maggiorata** da 29 cm, che consente non solo di lavorare con barattoli più alti e capienti, ma anche di **sovrapporre barattoli** più piccoli nello stesso ciclo, aumentando così la produttività e l'efficienza.

Grazie al **ciclo elettronico automatico**, la macchina raggiunge un **vuoto elevato** in pochi secondi, garantendo sicurezza alimentare e conservazione ottimale di conserve, salse, spezie, creme e prodotti artigianali.

Oltre alla conservazione sottovuoto, Lid Vacuum Plus permette anche di sperimentare la **vasocottura sottovuoto**, una tecnica innovativa che consente di cucinare direttamente nei barattoli preservando aromi e nutrienti per piatti più sani e gustosi.

Perché scegliere Lid Vacuum Plus Tecla?

- **Camera maggiorata da 29 cm** di altezza adatta a barattoli più alti e capienti, con possibilità di sovrapporre barattoli piccoli per cicli multipli.
- **Conservazione professionale degli alimenti** mantiene intatte qualità, freschezza e aromi di salse, conserve, spezie, creme e prodotti artigianali.
- **Vuoto potente e rapido** ciclo elettronico automatico fino a 800 mbar in pochi secondi.
- **Perfetta per alimenti delicati** nessun rischio di schiacciamento: gli alimenti non vengono compressi.
- **Innovazione con la vasocottura sottovuoto** possibilità di cucinare direttamente nei barattoli.
- **Affidabilità Made in Italy** struttura in acciaio inox progettata e costruita in Italia con la massima cura, doppia pompa da 15 L/min (totale 30 L/min).
- **Compatta e solida** facile da posizionare e spostare.

APPLICAZIONI IDEALI

- **Laboratori alimentari e produttori artigianali** che necessitano di maggiore flessibilità con contenitori di diverse dimensioni.
- **Ristoranti e gastronomie** che devono confezionare preparazioni e salse in barattoli grandi o multipli.
- **Aziende agricole e produttori locali** che vogliono confezionare conserve e prodotti genuini con efficienza.
- **Appassionati di cucina** che desiderano sperimentare la vasocottura con barattoli di varie misure.

SCOPRI ANCHE

Lid Vacuum - versione compatta con camera standard.

Lid Vacuum Plus Turbo - con pompa maggiorata da 40 L/min per prestazioni superiori.

Scheda tecnica	
Modello	Lid Vacuum Plus
Struttura	acciaio inox
Vuoto max	800 millibar
Controllo ciclo	scheda elettronica
Pompa vuoto	Autolubrificata - 2 x 30 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	6,5 Kg
Normativa	CE
EAN	8055954800314

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