
TECLA
Made in Italy
TECLA

TV 41 Turbo

TV 41 Turbo es una máquina de envasado al vacío de campana diseñada para profesionales que utilizan el vacío a diario y necesitan velocidad, fiabilidad y continuidad operativa.

La bomba de vacío de 20 m³/h garantiza ciclos rápidos y un rendimiento constante incluso en condiciones de uso intensivo, mientras que el sistema Tecla Chef Assistant Pro amplía las posibilidades de uso con funciones avanzadas como marinado, infusión y desgasificación.

La amplia cámara de vacío permite envasar formatos más grandes o varios productos al mismo tiempo. La posibilidad de instalar una segunda barra de sellado opcional permite aumentar aún más la productividad según las necesidades.

TV 41 TURBO: MÁS VELOCIDAD, MÁS PRODUCTIVIDAD

La alta capacidad de la bomba permite ciclos más rápidos y una gestión más eficiente del trabajo, especialmente cuando el envasado al vacío es una operación repetida durante la jornada.

Los 20 programas personalizables permiten ajustar con precisión los parámetros de trabajo y estandarizar los procesos, obteniendo resultados constantes incluso con diferentes operadores.

TECLA CHEF ASSISTANT PRO: FUNCIONES AVANZADAS

TV 41 Turbo integra el sistema Tecla Chef Assistant Pro, que transforma la máquina en una herramienta más completa, útil no solo para la conservación sino también para las fases de preparación.

Permite realizar de forma asistida procesos como marinado, infusión y desgasificación, reduciendo los tiempos, mejorando la penetración de los aromas y obteniendo resultados más uniformes.

VACÍO TRADICIONAL O ATM: MÁXIMA FLEXIBILIDAD

La máquina está preparada para el envasado con gas inerte (MAP), una función útil para aplicaciones específicas de conservación y presentación.

El uso del gas es completamente flexible: puede activarse cuando sea necesario o desactivarse, permitiendo trabajar en modo tradicional sin limitaciones.

FIABILIDAD Y CALIDAD DE CONSTRUCCIÓN

TV 41 Turbo está diseñada para garantizar fiabilidad en el tiempo incluso en condiciones de uso intensivo.

La estructura está fabricada íntegramente en acero inoxidable AISI 304, garantizando resistencia, higiene y facilidad de limpieza.

La máquina se fabrica en Italia con componentes seleccionados, incluyendo una bomba de vacío lubricada por aceite de fabricación italiana, diseñada para ofrecer alto rendimiento y continuidad operativa.

CUÁNDO ELEGIR TV 41 TURBO

TV 41 Turbo es la elección ideal cuando el vacío es una fase central del trabajo diario y es necesario aumentar la velocidad de los ciclos y la productividad global.

Perfecta para restaurantes, catering y laboratorios alimentarios con volúmenes medios-altos que requieren fiabilidad, continuidad y funciones avanzadas.

VER TAMBIÉN

TV 41 - misma estructura y dimensiones, con funciones estándar
TV 46 - barra más larga y cámara más grande
TV 31 Turbo - versión más compacta con funciones avanzadas

Especificaciones técnicas	
Modelo	TV 41 Turbo
Barra de sellado	1 x 41 cm (estándar) 2 x 41 cm (doble barra)
Dimensiones externas máx.	53,5 x 59,8 x 43,6 (h) cm
Peso	68 kg
Inyección de gas inerte (MAP)	activable desde pantalla, 2 boquillas (estándar) 2 + 2 boquillas (doble barra)
Bomba	20 m³/h
Segunda barra	opcional
Número de programas	20
Tecla Chef Assistant Pro	sí (marinado asistido, limpieza de moluscos, desgasificación)
Vacío en frascos	sí

Deshumidificación automática del aceite	sí
Dimensiones máx. cámara	44 x 44,8 x 17 (h) cm
Voltaje	220-240 V / 50-60 Hz
Potencia máx.	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