
TECLA

Lid Vacuum

La **Lid Vacuum** de **Tecla** es una máquina de vacío **profesional** para **tarros de vidrio con tapa de rosca** y otros recipientes de vidrio. Es la solución ideal para quienes desean conservar salsas, conservas, especias, cremas, productos artesanales o alimentos delicados que no pueden embalarse en bolsas.

Gracias al **ciclo electrónico automático**, la máquina logra un **alto nivel de vacío** en pocos segundos, garantizando la **máxima seguridad alimentaria** y una conservación prolongada sin comprometer la frescura ni la calidad de los productos.

Con la Lid Vacuum de Tecla, no solo puedes conservar tus preparaciones al vacío, sino también probar la **cocción al vacío en tarro**, una técnica innovadora que permite cocinar directamente en los tarros de vidrio. Así, los aromas se mantienen intactos y los platos resultan más saludables y listos para servir o almacenar.

Elige Lid Vacuum Tecla, la máquina de vacío **Made in Italy** para tarros de vidrio, y lleva a tu cocina o laboratorio una solución compacta, profesional y fiable.

¿Por qué elegir Lid Vacuum Tecla?

- **Diseñada específicamente** para tarros de vidrio con tapa de rosca y otros recipientes de vidrio, sin necesidad de adaptadores.
- **Conservación profesional** mantiene intactos los aromas, la frescura y la calidad de salsas, cremas, especias y productos artesanales.
- **Vaciado rápido y potente** alcanza hasta 800 mbar en pocos segundos gracias al ciclo electrónico automático.
- **Ideal para alimentos delicados** sin comprimir ni correr el riesgo de aplastamiento.
- **Innovadora cocción al vacío en tarro** para platos más sanos y aromáticos.
- **Fiabilidad Made in Italy** estructura en acero inoxidable y dos bombas de vacío (2 × 15 L/min), diseñada y fabricada en Italia.
- **Compacta y ligera**, fácil de mover y colocar en cualquier superficie de trabajo.

Aplicaciones ideales

- **Restaurantes y charcuterías** que desean conservar salsas, cremas y condimentos en tarro manteniendo frescura y calidad.
- **Laboratorios alimentarios y productores artesanales** que realizan conservas, pestos, especias, cremas u otras preparaciones especiales para valorarlas al vacío.
- **Agricultores y productores locales** que desean envasar y distribuir sus productos en tarro con seguridad y larga vida útil.
- **Amantes de la cocina y particulares exigentes** que buscan una máquina de vacío profesional y compacta para conservar mejor los alimentos o probar la cocción al vacío en tarro.

Descubre también

Lid Vacuum Plus – misma potencia, pero con cámara alta de 29 cm para tarros más grandes.

Lid Vacuum Plus Turbo – versión más potente con bomba de 40 L/min, ideal para uso intensivo.

Ficha técnica	
Modelo	Lid Vacuum
Estructura	Acero inoxidable
Vacío máximo	800 milibares
Control de ciclo	Tarjeta electrónica
Bomba de vacío	Autolubricada - 2 × 15 L/min
Fin de ciclo	Automático
Alimentación	230 V / 50 Hz
Dimensiones máximas de la máquina:	25 x 25 x 40 cm
Dimensiones internas del cilindro	Diámetro 19 cm, altura 23 cm
Peso	6 Kg
Certificación	CE

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