



Lid Vacuum

Le Lid Vacuum est un outil extraordinaire qui permet de créer un vide froid dans des bocaux et autres récipients en verre (par exemple : bocaux à bouchon à vis, bocaux, bocaux Weck) d'épaisseur suffisante.

Le conditionnement à l'intérieur d'un récipient rigide permet d'obtenir les avantages de la conservation sous vide avec la certitude d'éviter d'écraser le produit délicat. Il peut également être utilisé pour restaurer la perte de vide obtenue avec d'autres systèmes ou pour des aliments qui seraient endommagés par la chaleur de la pasteurisation (comme le pesto, les crudités, les truffes, les produits secs, etc.).

Indispensable pour la cuisson en bocal sous vide.

Spécifications techniques	
Modèle	Lid Vacuum
Materiel	acier inoxydable
Niveau de vide maximum	800 millibars
Contrôle des cycles	carte électronique avec capteur de vide et interruption automatique du cycle
Puissance	volt 230 /Hz 50
Dimensioni	cm 25x25x40
Poids	6 Kg
Règlements	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