TECLA

Lid Vacuum

Il Lid Vacuum è uno straordinario strumento che consente di creare il vuoto a freddo nei barattoli e in altri contenitori di vetro (per esempio: vasetti con tappo a vite, barattoli, vasi Weck) di spessore sufficiente.

Il confezionamento all'interno di un contenitore rigido permette di ottenere i benefici della conservazione sottovuoto con la certezza di evitare lo schiacciamento del prodotto delicato. Può essere impiegato anche per ripristinare la perdita del vuoto ottenuto con altri sistemi oppure per alimenti che verrebbero danneggiati dal calore della pastorizzazione (come il pesto, le verdure crude, il tartufo, i prodotti secchi, etc.).

Indispensabile per la vasocottura in sottovuoto.

Scheda tecnica	
Modello	Lid Vacuum
Struttura	acciaio inox
Vuoto max	800 millibar
Controllo ciclo	scheda elettronica con sensore di vuoto
Fine ciclo	automatico
Alimentazione	volt 230 /Hz 50
Dimensioni	cm 25x25x40
Peso	6 Kg
Normativa	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