



# Lid Vacuum

El Lid Vacuum es una extraordinaria herramienta que permite crear un vacío en frío en frascos y otros recipientes de vidrio (por ejemplo: frascos con tapa de rosca, frascos, frascos Weck) de espesor suficiente.

El envasado dentro de un envase rígido permite obtener los beneficios de la conservación al vacío con la certeza de evitar aplastar el delicado producto. También se puede utilizar para restablecer la pérdida de vacío obtenida con otros sistemas o para alimentos que se verían dañados por el calor de la pasteurización (como pesto, verduras crudas, trufas, productos secos, etc.).

Indispensable para cocinar en tarro y frascos al vacío.

Especificaciones técnicas	
<b>Modelo</b>	Lid Vacuum
<b>Material</b>	acero inoxidable
<b>Vacío máximo</b>	800 milibares
<b>Control de ciclo</b>	Tarjeta electrónica con sensor de vacío, interrupción automática del ciclo.
<b>Potencia</b>	volt 230 /Hz 50
<b>Dimensiones</b>	cm 25x25x40
<b>Peso</b>	6 Kg
<b>Reglamentos</b>	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