

Vacuum Box System

Gastronorm Vacuum Box System Vakuumbehälter: das komplette System, das die Konservierung aller Lebensmittelprodukte in Catering & Catering ermöglicht.

Becken und Deckel aus Stahl, Dichtungen und Ventile aus Silikon. Die Dicke des Stahls ist im Vergleich zu Standardtanks erhöht: Dies macht sie sehr widerstandsfähig und verhindert, dass das Vakuum die Struktur verformt.

Das Vakuumboxsystem ermöglicht die Vakuumkonservierung all jener Lebensmittelprodukte, die, da sie nicht zerkleinert werden können, ansonsten den Einsatz einer Vakuumverpackung einschränken würden.

Die Verwendung der Vakuum-Gastronormbehälter von Tecla verhindert nicht nur das Umfüllen von Lebensmitteln von einem Behälter in einen anderen, sondern ermöglicht Ihnen auch, eine Portion Produkt zu entnehmen und dann das Vakuum im selben Behälter wiederherzustellen.

Die mit dem Vacuum Box System von Tecla kompatiblen Vakuummaschinen sind mit selbstschmierenden 6 m³/h-Pumpen ausgestattet: Sie können ein schnelles Vakuum und einen kontinuierlichen Betrieb gewährleisten.

Vakuumboxgröße (Gastronorm) zum Kochen

1/1 Höhe 10	53 x 32 x 10 cm
1/1 Höhe 15	53 x 32 x 15 cm
1/2 Höhe 10	32 x 26 x 10 cm
1/2 Höhe 15	32 x 26 x 15 cm

VAKUUM-KOCHSYSTEM: SEHEN SIE SICH DIE VIDEOS DES KOCHS BEI DER ARBEIT AN!

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