



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 Vakuumpkonservierung all jener Lebensmittelprodukte, die, da sie nicht zerkleinert werden können, ansonsten den Einsatz einer Vakuumpverpackung einschränken würden.

Die Verwendung der Vakuump-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 Vakuumpmaschinen sind mit selbstschmierenden 6 m³/h-Pumpen ausgestattet: Sie können ein schnelles Vakuum und einen kontinuierlichen Betrieb gewährleisten.

Vakuumpboxgröße (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!***