# *Gastrovac 10 Turbo*

La pompa per la realizzazione del vuoto in contenitori sottovuoto Tecla Gastrovac 6 è dotata di struttura in acciaio inox satinato, indicatore di pressione (vacuometro) a lancetta e di una pompa ad alte prestazioni molto robusta.

E' particolarmente indicata per essere impiegata tra le attrezzature per gli operatori del catering e della ristorazione.

Permette, in abbinata con i contenitori per sottovuoto Tecla, di confezionare sottovuoto direttamente nella vasca gastronorm anche quei prodotti alimentari che per consistenza non possono essere schiacciati e che limiterebbero altrimenti l'uso della conservazione sottovuoto.

La cura nell'assemblaggio e nella progettazione assieme alla qualità superba dei materiali utilizzati la rendeestremamente affidabile, duratura ed atta ad un utilizzo continuativo.

Clicca qui e Vai al catalogo dei contenitori per conservazione e cottura in sottovuoto Gastronorm VACUUM BOX.

| Scheda tecnica | |
|---|---|
| **Modello** | Gastrovac 10 Turbo |
| **Tensione** | 230 Volt |
| **Assorbimento** | 110 W |
| **Pompa per vuoto** | Portata 10 m³/h, ricircolo d'olio |
| **Corpo macchina** | Acciaio inox satinato |
| **Peso** | 20 Kg |
| **Dimensioni** | 400 x 300 x 300 mm |
| **Normativa** | CE |

**Clicca qui e Vai al catalogo dei contenitori per conservazione e cottura in sottovuoto Gastronorm VACUUM BOX.**

**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