

Gastrovac + Vacuum Box System

La pompe Tecla Gastrovac pour créer le vide dans des récipients sous vide est équipée d'une structure en acier inoxydable satiné, d'un indicateur de pression à aiguille (vacuomètre) et d'une pompe très robuste et performante.

Il est particulièrement adapté à une utilisation parmi les équipements des restaurateurs et des restaurateurs.

Associé aux récipients sous vide Tecla, il permet de conditionner sous vide directement dans la cuve gastronorme même les produits alimentaires qui, en raison de leur consistance, ne peuvent pas être écrasés et qui autrement limiteraient l'utilisation de la conservation sous vide.

Le soin apporté à l'assemblage et à la conception ainsi que la superbe qualité des matériaux utilisés le rendent extrêmement fiable, durable et adapté à une utilisation continue.

Cliquez ici et accédez au catalogue des récipients Gastronorm VACUUM BOX pour le stockage et la cuisson sous vide.

Spécifications techniques	
Modèle	Gastrovac
Tension	230 Volt
Puissance maximale absorbée	110 W
Pompe	Portata 6 m³/h
Matériel	Acier inoxydable brossé
Poids	12 Kg
Dimensions	400 x 300 x 300 mm
Règlements	CE

Cliquez ici et accédez au catalogue des récipients Gastronorm VACUUM BOX pour le stockage et la cuisson sous vide.

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