

Vacuum Box System

Contenitori per sottovuoto gastronorm Vacuum Box System: il sistema completo che permette la conservazione di tutti i prodotti alimentari nella **Ristorazione & Catering**.

Bacinelle e coperchi in acciaio, guarnizioni e valvole in silicone. Lo **spessore dell'acciaio è maggiorato** rispetto alle vasche standard: ciò le rende resistentissime e impedisce che il vuoto deformi la struttura.

Il sistema **Vacuum Box System** permette la **conservazione in sottovuoto** di tutti quei prodotti alimentari che, non potendo essere schiacciati, limiterebbero altrimenti l'utilizzo del sottovuoto.

L'utilizzo delle **bacinelle gastronorm sottovuoto** di **Tecla**, oltre ad evitare trasferimenti delle pietanze da un recipiente all'altro, permette di prelevare una porzione di prodotto e ripristinare poi il vuoto nello stesso contenitore.

I contenitori possono essere utilizzati con tutte le macchine per sottovuoto Tecla e con quelle di altri marchi che abbiano caratteristiche adeguate.

Misura Vacuum Box (**gastronorm**) per cottura

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

Sistema di cottura in sottovuoto: guarda i video dello chef all'opera!

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