



Gastrovac Turbo

La pompa per la realizzazione del vuoto in contenitori sottovuoto Tecla Gastrovac Turbo 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 gastronomica 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 superiore dei materiali utilizzati la rende estremamente 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 Turbo
Tensione	230 Volt
Assorbimento	500 W
Pompa per vuoto	Portata 10 m ³ /h, ricircolo d'olio
Corpo macchina	Acciaio inox satinato
Peso	15 Kg
Dimensioni	400 x 300 x 300 mm
Normativa	CE
EAN	8055954800383

[Clicca qui e Vai al catalogo dei contenitori per conservazione e cottura in sottovuoto Gastronorm VACUUM BOX.](#)