

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 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 superiore 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 Turbo
Tensione	230 Volt
Assorbimento	500 W
Pompa per vuoto	Portata 10 m³/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.

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