



## Gastrovac

La pompa per la realizzazione del vuoto in contenitori sottovuoto **Tecla Gastrovac** 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 rende **estremamente affidabile**, duratura edatta ad un utilizzo continuativo.

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

### Scheda tecnica

<b>Modello</b>	Gastrovac
<b>Tensione</b>	230 Volt
<b>Assorbimento</b>	450 W
<b>Pompa per vuoto</b>	Portata 6 m <sup>3</sup> /h, autolubrificante
<b>Corpo macchina</b>	Acciaio inox satinato
<b>Peso</b>	12 Kg
<b>Dimensioni</b>	400 x 300 x 300 mm
<b>Normativa</b>	CE
<b>EAN</b>	8055954800376

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