

Vacuum Box System

Envases al vacío Gastronorm Vacuum Box System: el sistema completo que permite la conservación de todos los productos alimentarios en Catering & Catering.

Lavabos y tapas de acero, juntas y válvulas de silicona. El espesor del acero es mayor respecto a los depósitos estándar: esto los hace muy resistentes y evita que el vacío deforme la estructura.

El Sistema Vacuum Box permite la conservación al vacío de todos aquellos productos alimenticios que al no poder triturarse limitarían el uso del envasado al vacío.

El uso de los recipientes gastronorm al vacío de Tecla, además de evitar traspasar alimentos de un recipiente a otro, permite tomar una porción de producto y luego restablecer el vacío en el mismo recipiente.

Las máquinas de vacío compatibles con el Vacuum Box System producidas por Tecla están equipadas con bombas autolubricadas de 6 m³/h: son capaces de garantizar un vacío rápido y un funcionamiento continuo.

Tamaño de la caja de vacío (gastronorm) para cocinar

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

SISTEMA DE COCCIÓN AL VACÍO: ¡MIRA LOS VIDEOS DEL CHEF EN EL TRABAJO!

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