

Gastrovac + Vacuum Box System

La bomba Tecla Gastrovac para crear vacío en recipientes al vacío está equipada con una estructura de acero inoxidable satinado, un indicador de presión puntero (vacuómetro) y una bomba muy robusta de alto rendimiento.

Es particularmente adecuado para su uso entre los equipos para operadores de catering y restaurantes.

Combinado con los recipientes al vacío Tecla, permite envasar al vacío directamente en el depósito gastronorm incluso aquellos productos alimenticios que por su consistencia no se pueden triturar y que de otro modo limitarían el uso de la conservación al vacío.

El cuidado puesto en el montaje y el diseño junto con la excelente calidad de los materiales utilizados lo hacen extremadamente fiable, duradero y apto para un uso continuo.

Haz clic aquí y accede al catálogo de recipientes Gastronorm VACUUM BOX para conservación y cocción al vacío.

Especificaciones técnicas	
Modelo	Gastrovac
Voltaje	230 Volt
Absorción eléctrica	110 W
Bomba	6 m^3/h, autolubricado
Material	Acero cepillado sin manchas
Peso	12 Kg
Dimensiones	400 x 300 x 300 mm
Reglamentos	CE

Haz clic aquí y accede al catálogo de recipientes Gastronorm VACUUM BOX para conservación y cocción al vacío.

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