



Gastrovac + Vacuum Box System

Die Tecla Gastrovac-Pumpe zur Vakuumerzeugung in Vakuumbehältern ist mit einer satinierten Edelstahlstruktur, einer Zeigerdruckanzeige (Vakuummeter) und einer sehr robusten Hochleistungspumpe ausgestattet.

Es eignet sich besonders für den Einsatz in der Ausstattung von Gastronomie- und Restaurantbetreibern.

In Kombination mit Tecla-Vakuumbehältern können Sie damit auch Lebensmittel direkt im Gastronorm-Tank vakuumverpacken, die aufgrund ihrer Konsistenz nicht zerkleinert werden können und sonst den Einsatz der Vakuumkonservierung einschränken würden.

Die sorgfältige Montage und Konstruktion sowie die hervorragende Qualität der verwendeten Materialien machen es äußerst zuverlässig, langlebig und für den Dauereinsatz geeignet.

Klicken Sie hier und gelangen Sie zum Katalog der Gastronorm VACUUM BOX-Behälter zum Vakuumieren und Kochen.

Technische Spezifikationen

Modell	Gastrovac
Stromspannung	230 Volt
Elektrische absorption	110 W
Vakuumpumpe	6 m ³ /h Selbstschmierend
Material	Gebürsteter Edelstahl
Gewicht	12 Kg
Maße	400 x 300 x 300 mm
Vorschriften	CE

Klicken Sie hier und gelangen Sie zum Katalog der Gastronorm VACUUM BOX-Behälter zum Vakuumieren und Kochen.