



## Gastrovac 10 Turbo

La pompa per la realizzazione del vuoto in contenitori sottovuoto Tecla Gastrovac 6 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 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

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Modello</b>         | Gastrovac 10 Turbo                             |
| <b>Tensione</b>        | 230 Volt                                       |
| <b>Assorbimento</b>    | 110 W  |
| <b>Pompa per vuoto</b> | Portata 10 m <sup>3</sup> /h, ricircolo d'olio |
| <b>Corpo macchina</b>  | Acciaio inox satinato                          |
| <b>Peso</b>            | 20 Kg  |
| <b>Dimensioni</b>      | 400 x 300 x 300 mm                             |
| <b>Normativa</b>       | CE   |

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