



## ***Vacuum Box System***

**Contenitori per sottovuoto gastronorm Vacuum Box System:** il sistema completo che permette la conservazione di tutti i prodotti alimentari nella **Ristorazione & Catering**.

Bacinelle e coperchi in acciaio, guarnizioni e valvole in silicone. Lo **spessore dell'acciaio è maggiorato** rispetto alle vasche standard: ciò le rende resistentissime e impedisce che il vuoto deformi la struttura.

Il sistema **Vacuum Box System** permette la **conservazione in sottovuoto** di tutti quei prodotti alimentari che, non potendo essere schiacciati, limiterebbero altrimenti l'utilizzo del sottovuoto.

L'utilizzo delle **bacinelle gastronorm sottovuoto** di **Tecla**, oltre ad evitare trasferimenti delle pietanze da un recipiente all'altro, permette di prelevare una porzione di prodotto e ripristinare poi il vuoto nello stesso contenitore.

I contenitori possono essere utilizzati con tutte le macchine per sottovuoto Tecla e con quelle di altri marchi che abbiano caratteristiche adeguate.

Misura Vacuum Box (**gastronorm**) per cottura

<b>1/1 altezza 10</b>	53 x 32 x 10 cm
<b>1/1 altezza 15</b>	53 x 32 x 15 cm
<b>1/2 altezza 10</b>	32 x 26 x 10 cm
<b>1/2 altezza 15</b>	32 x 26 x 15 cm

***Sistema di cottura in sottovuoto: guarda i video dello chef all'opera!***