



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

| | |
|-----------------------|-----------------|
| 1/1 altezza 10 | 53 x 32 x 10 cm |
| 1/1 altezza 15 | 53 x 32 x 15 cm |
| 1/2 altezza 10 | 32 x 26 x 10 cm |
| 1/2 altezza 15 | 32 x 26 x 15 cm |

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