



Gastrovac 10 Turbo

La pompa per la realizzazione del vuoto in contenitori sottovuoto Tecla Gastrovac 10 Turbo 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 superiore 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 | |
|-----------------|--|
| Modello | Gastrovac 10 Turbo |
| Tensione | 230 Volt |
| Assorbimento | 500 W |
| Pompa per vuoto | Portata 10 m ³ /h, ricircolo d'olio |
| Corpo macchina | Acciaio inox satinato |
| Peso | 15 Kg |
| Dimensioni | 400 x 300 x 300 mm |
| Normativa | CE |

[Clicca qui e Vai al catalogo dei contenitori per conservazione e cottura in sottovuoto Gastronorm VACUUM BOX.](#)