



## Gastrovac 6

La pompa per la realizzazione del vuoto in contenitori sottovuoto **Tecla Gastrovac** 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	
Modello	Gastrovac 6
Tensione	230 Volt
Assorbimento	450 W
Pompa per vuoto	Portata 6 m <sup>3</sup> /h, autolubrificante
Corpo macchina	Acciaio inox satinato
Peso	12 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.**