

GASTROVAC

20000 Gastrovac



La Gastrovac es un equipo compacto para cocinar e impregnar en vacío. Permite un control preciso de la temperatura gracias a una sonda que conecta la base de la olla a un microprocesador.

Una de sus virtudes es su exclusivo sistema de elevación del cestillo que permite aislarlo del líquido acumulado sin que se produzca ninguna impregnación.

Patentado en más de 160 países y desarrollado conjuntamente con la Universidad Politécnica de Valencia y los cocineros Javier Andrés (Restaurante la Sucursal, Valencia) y Sergio Torres (Restaurante Dos cielos, Barcelona).

Características:

Tapas de metacrilato.
Medidas: 40 x16x46 cm
(ancho x alto x fondo)
Capacidad de la olla: 10.5 litros.
Potencia de la fuente de calor: 2,000 W.
Peso aprox.: 11 kg
Tensión: 220V / 50 Hz.
Temporizador.
Pantalla LCD.
Nivel de Vacío del 90 %.
Manómetro para control de presión.
Mando para rotura de vacío.
Fuente de calor y vacío independientes.
Temperatura de trabajo hasta 100°C.
Construida en acero inoxidable AISI 304.

Dimensiones embalaje: 65x61x50 cm

Peso: 24 kg