

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 de fritura, 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:

Medidas: 47 x40x47 cm (ancho x alto x fondo)

Tapa de metacrilato.

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.

Capacidad de vacío: hasta -0,8 bar.

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

Código arancelario: 8419.20.00

EAN: 8436537000053