

# GASTROVAC

## 20000 GASTROVAC

La Gastrovac es un equipo compacto para cocinar e impregnar en vacío, 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 Hermanos Torres). Al crear una atmósfera de baja presión y ausencia de oxígeno, reduce considerablemente las temperaturas de cocción y fritura, manteniendo así la textura, el color y los nutrientes de los alimentos. Además la Gastrovac consigue el "efecto esponja": al restaurar la presión atmosférica, el alimento absorbe el líquido que tiene alrededor, lo que permite infinitas combinaciones de alimentos y sabores.



### 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.

### Formato

Dimensiones embalaje: 65 x 61 x 50 cm

Peso: 24 kg



Código arancelario: 8509.40.00

EAN: 8413234260123