

Machine à Emballer Sous Vide avec Chambre Profi Line

HN201435



Cette **Machine à emballer sous vide avec chambre fait partie de la gamme PROFI LINE** de chez Hendi. Doté d'une barre de soudure de 300 mm. Conçue pour mettre sous vide des aliments en sauce et des liquides. Capacité de pompe à air : 133,3 L /min.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|---------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| Alimentation : 230 V | Type de Machine : Aspiration à Cloche | Longueur (mm) : 367 |
| Profondeur (mm) : 425 | Hauteur (mm) : 364 | Poids (kg) : 23,83 |
| Matière : Inox | Puissance (W) : 950 | Taille Barre de Soudure (mm) : 300 |
| Option Gaz Interte : Sans | | |

Informations Logistiques :

| | | |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 470 mm | Profondeur : 540 mm | Hauteur : 460 mm |
|------------------|---------------------|------------------|