

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
Puissance (W) : 950	Matière : Inox	Taille Barre de Soudure (mm) : 300
Option Gaz Interte : Sans		

Informations Logistiques :

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