

Machine Sous-Vide à Cloche - 290 Mm

BR300749



La Machine Sous-Vide à Cloche - 290 mm, un outil indispensable pour les professionnels de la restauration soucieux de la qualité et de la conservation de leurs produits. Fabriquée en acier inoxydable, cette machine robuste et durable offre une fonctionnalité avancée grâce à son contrôle électronique du vide, ajustable jusqu'à -999 mbar pour une étanchéité parfaite. Avec sa barre de soudure de 290 mm et une pompe performante de 77 L/min, elle garantit une mise sous vide efficace et rapide, idéale pour conserver la fraîcheur et optimiser le stockage des aliments. Son affichage numérique et ses commandes intuitives assurent une utilisation facile et précise.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Type de Machine : Aspiration à Cloche	Longueur (mm) : 360
Profondeur (mm) : 520	Hauteur (mm) : 350	Poids (kg) : 21,8
Puissance (W) : 630	Matière : Acier Inoxydable	Taille Barre de Soudure (mm) : 290
Option Gaz Interte : Sans		

Informations Logistiques :

Largeur : 560 mm	Profondeur : 500 mm	Hauteur : 500 mm
------------------	---------------------	------------------