



Appareil compression sous-vide semi-automatique h755_01

Appareil de compression sous-vide semi-automatique avec une barre de scellage de 35 cm. Dimensions: L. 370 x P. 275 x h. 130 mm.

L'appareil de compression sous-vide semi-automatique est l'équipement essentiel et multifonctionnel qui s'adapte à des milliers d'utilisations. Il permet de sceller des aliments et d'enlever l'air pour ainsi garantir toutes les qualités des produits tout en préservant et en prolongeant la conservation. Cet appareil de mise sous-vide fonctionne grâce à des sacs ou des rouleaux spéciaux (non inclus) pour empêcher l'air d'entrer et la croissance de bactéries à basses températures. Cet équipement est réalisé en acier inoxydable avec un panneau de contrôle semi-automatique et est doté d'un système d'aspiration externe.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions totales: L. 370 x P. 275 x h. 130 mm
- Poids: 8 kg
- Matériaux de la structure: acier inoxydable
- Barre scellante: 350 mm
- Système de soudage : par impulsion
- Pompe de compression: Q= 20 LTmin
- Puissance: 230 V/50 Hz
- Consommation: 0,38 Kw
- Munit d'un panneau de commandes semi-automatique

**Cet appareil ne peut emballer sous-vide les liquides.

*Les images sont purement indicatives.

INFORMATIONS

- **Hauteur** 13 cm
- **profondeur** 27.5 cm
- **Type** bar
- **largeur** 37 cm
- **puissance** 380 W

Appareil compression sous-vide semi-automatique h755_01



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Appareil compression sous-vide semi-automatique h755_01

Hauteur: 13 cm

Profondeur: 27.5 cm

Type: bar

Largeur: 37 cm

Puissance: 380 W



HOLITY.COM