



## Appareil compression sous-vide semi-automatique h755\_02

Appareil de compression sous-vide semi-automatique avec une barre de scellage de 35 cm. Consommation: 0,45 Kw.

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 d'une barre scellante de 45 cm.

### Caractéristiques techniques :

- Structure en acier inoxydable
- Dimensions totales: L. 470 x P. 275 x h. 130 mm
- Poids: 10 kg
- Barre scellante: 450 mm
- Pompe d'aspiration: Q=20 LTmin
- Puissance: 230 V/50 Hz
- 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
- Consommation: 0,45 Kw

\*Les images sont purement indicatives.

## INFORMATIONS

- **Hauteur** 13 cm
- **profondeur** 27.5 cm
- **Type** bar
- **largeur** 47 cm
- **puissance** 450 W

## Appareil compression sous-vide semi-automatique h755\_02



HOLITY.COM



HOLITY.COM

### Appareil compression sous-vide semi-automatique h755\_02

Hauteur: 13 cm  
Profondeur: 27.5 cm  
Type: bar  
Largeur: 47 cm  
Puissance: 450 W



HOLITY.COM