Namiti S.r.l. - P. Iva 06162571217 - N. Rea: 799272
Sede leg.: Via Cortile, 16 - 80069 Vico Equense (NA)
Sede Op.: Corso Italia, 192 - 80063 Piano di Sorrento (NA)
Email: vendite@holity.com / Tel. 0818087452

Machine sous-vide avec barre professionnel h0940

Machine sous-vide pour aliments avec une barre de scellage de 32 cm en plastique. Modèle automatisé et digital par capteurs de réglage en hauteur.

La machine sous-vide pour aliments avec une barre de scellage 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 (disponible dans accessoires) pour empêcher l'air d'entrer et la croissance de bactéries à basses températures.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions: H.14 x L. 39 x P. 31 cm
- Structure en plastique
- Électrovanne pour une ouverture rapide de la barre
- Pompe à sec
- Modèle automatisé et digital
- Doté de capteurs de réglage en hauteur
- Puissance: 0.49 kw
- Alimentation: 230V/1N750-60 Hz
- Taille de la barre de scellage: 320 mm
- Compression sous vide avec pompe: 0.9 m3/h
- Vide maximal réalisable : 80%

* Utilisation avec des sacs sous-vides ou rouleaux gaufrés.

** Rouleaux gaufrésnon inclus, voir dans accessoires.

INFORMATIONS

- **Hauteur** 14 cm
- **profondeur** 31 cm
- **Type** bar
- **largeur** 39 cm
- **puissance** 490 W

Machine sous-vide avec barre professionnel h0940

Hauteur: 14 cm
Profondeur: 31 cm
Type: bar
Largeur: 39 cm
Puissance: 490 W