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 compression sous-vide avec barre professionnel h0942

Machine sous-vide pour aliments avec une barre de scellage de 40 cm en plastique. Modèle automatisé. Puissance: 0.55 Kw

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: L42 x P28 x H18 cm
- Poids: 13 Kg
- Structure en acier inoxydable
- Pompe à sec
- Panneau de commande digital avec programmation temps de scellage et de vide
- Démarrage automatique lors de l'abaissement de la barre
- Ouverture automatique de la barre à la fin du programme
- Puissance: 0.55 Kw (0.7 HP)
- Alimentation: 230V/1N/50Hz
- Taille de la barre de scellage: 40 cm
- Compression sous vide avec pompe: 2.4 m^3/h
- Vide maximal réalisable : 85%

* Utiliser UNIQUEMENT des sacs sous-vides ou rouleaux gaufrés.

** Rouleaux gaufrés non inclus, voir dans accessoires.

INFORMATIONS

- **Type** bar

Machine compression sous-vide avec barre professionnel h0942

Machine compression sous-vide avec barre professionnel h0942

Type: bar