

**HOLITY.COM**

Appareil sous-vide avec barre en acier inox h11047

Appareil sous-vide pour aliments semi-automatique avec une barre de scellage de 35, 40 ou 45 cm.

L'appareil 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 pour empêcher l'air d'entrer et la croissance de bactéries à basses températures. Cet équipement est réalisé en acier inoxydable et est disponible dans 3 formats de barres en largeur. Cet appareil dispose également d'un panneau de commande digital avec des programmes semi-automatisés.

Caractéristiques techniques :

- Matériaux de la structure: acier inoxydable
- Aspiration extérieur
- Panneau de commande digital
- Programmes semi-automatisés
- Barre de scellage
- Pompe de compression

Caractéristiques du modèle de 37 cm:

- Barre de scellage de 35 cm
- Pompe de compression sous-vide: 20 L/min
- Puissance: 250 W / 230 V
- Poids: 8 Kg

Caractéristiques du modèle de 42 cm:

- Barre de scellage de 40 cm
- Pompe de compression sous-vide: 20 L/min
- Puissance: 250 W / 230 V
- Poids: 9 Kg

Caractéristiques du modèle de 47 cm:

- Barre de scellage de 45 cm
- Pompe de compression sous-vide: 40 L/min
- Puissance: 270 W / 230 V
- Poids: 10 Kg

INFORMATIONS

- **Hauteur** 13 cm
- **garantie** 1 an
- **profondeur** 26 cm
- **Type** bar