

**HOLITY.COM**

## Machine mise sous-vide avec barre Lavezzini h14402

Machine mise sous-vide pour aliments semi-automatique réalisé en acier inoxydable. Disponible en plusieurs formats.

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 (non inclus) pour empêcher l'air d'entrer et la croissance de bactéries à basses températures. Cet équipement est réalisé en acier inoxydable et est semi-automatique.

Cette machine est disponible en deux formats:

- Puissance: 250 W - L.370 mm - Poids: 8 Kg - Barre de scellage: 350 mm
- Puissance: 270 W - L.470 mm - Poids: 10 Kg - Barre de scellage: 450 mm

Caractéristiques techniques :

- Dimensions: P. 260 x H. 130 mm
- Matériaux de la structure: acier inoxydable
- Puissance: 230V/ 50-60 Hz
- Pompe de compression: Q= 20/24 LT/MIN

## INFORMATIONS

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