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 mise sous-vide digitale avec barre Lavezzini h14403

Machine mise sous-vide digitale avec barre de scellage pour aliments 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 digital avec des programmes manuels et automatiques ainsi qu'un indicateur de compression d'air.

Cette machine est disponibles en 3 formats:

- Puissance: 250 W - L. 370 mm - Barre de scellage: 350 mm - Poids: 8 Kg
- Puissance: 270 W - L. 420 mm - Barre de scellage: 400 mm - Poids: 9 Kg
- Puissance: 350 W - L. 520 mm - Barre de scellage: 500 mm - Poids: 12 Kg

Caractéristiques techniques :

- Matériaux de la structure: acier inoxydable
- Hauteur: 170 mm
- Profondeur: 280 mm
- Pompe de compression: Q= 20 LT/Min
- Puissance: 230 V/ 50-60 Hz

INFORMATIONS

- **Hauteur** 17 cm
- **garantie** 1 an
- **profondeur** 28 cm
- **Type** bar