



Machine emballage sous-vide professionnel Lavezzini h14405

Machine pour emballage sous-vide professionnel digital, en acier inoxydable, avec bain d'huile et barre de scellage: 45 cm. Dimensions: L.47 x P.38 x h.21 cm.

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. Elle 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. Cette machine de mise sous-vide fonctionne grâce à des sacs ou des rouleaux spéciaux en polycarbonate (non inclus) pour empêcher l'air d'entrer et la croissance de bactéries à basses températures. Elle est réalisée en acier inoxydable et avec un système de bain d'huile. Elle est dotée d'un panneau digital avec des programmes manuels et automatiques.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions: L.470 x P.380 x h.210 mm
- Matériaux: acier inoxydable
- Barre de scellage: 450 mm
- Pompe de compression Q= 6/7.2 m3/h-OIL
- Poids: 22 Kg
- Consommation: 450 W
- Puissance: 230 V/ 50-60 Hz
- Usage professionnel

INFORMATIONS

- **Hauteur** 21 cm
- **garantie** 1 an
- **profondeur** 38 cm
- **Type** bar
- **largeur** 47 cm
- **puissance** 450 W