





## Machine sous-vide à cloche Lavezzini h14406

Machine sous-vide à cloche réalisé en acier inoxydable. Dimensions: L.32 x P. 50 x h.27 cm. Made in Italy.

La machine sous-vide pour aliments avec cloche 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 (non inclus) pour empêcher l'air d'entrer et la croissance de bactéries à basses températures. Cet équipement est réalisé en acier inoxydable et a été pensé pour les professionnels.

## Caractéristiques techniques :

• Matériaux: acier inoxydable

• Dimensions totales L.320 x P.500 x h.270 mm

• Dimension de la chambre: L.260 x P.300 x h.110 mm

• Barre de soudure: 250 mm

• Pompe de compression: Q= 6/7.2 m³ h- Oil

• Puissance: 230 V/ 50-60 Hz

Made in Italy

## INFORMATIONS

- garantie 1 an
  profondeur 50 cm
  Type en forme de cloche
  largeur 32 cm