



Machine sous-vide avec cloche Lavezzini h14407

Machine sous-vide avec cloche réalisé en acier inoxydable et barre de soudure. Dimensions: L.31 x P.35 x h.12 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 entièrement soudé et doté d'un bac arrondi avec une barre d'étanchéité amovible.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions: L.370 x P.530 x h.250 mm
- Dimensions de la chambre: L.310 x P. 350 x h. 120 mm
- Poids: 32 Kg
- Matériaux: acier inoxydable
- Barre de soudure: 300 mm
- Pompe de compression: Q= 6/7.2 m³/h-OIL
- Consommation: 350 W
- Puissance: 230 V/ 50-60 Hz
- Made in Italy

INFORMATIONS

- **Hauteur** 25 cm
- **garantie** 1 an
- **profondeur** 53 cm
- **Type** en forme de cloche
- **largeur** 37 cm
- **puissance** 350 W



Machine sous-vide avec cloche Lavezzini h14407

Hauteur: 25 cm

Garantie: 1 an

Profondeur: 53 cm

Type: en forme de cloche

Largeur: 37 cm

Puissance: 350 W

