



Machine sous-vide alimentaire avec cloche Lavezzini h14408

Machine sous-vide alimentaire avec cloche réalisé en acier inoxydable et barre de soudure de 35 cm. Dimensions: L.36 x P.40 x h.19 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 :

- Matériaux: acier inoxydable
- Dimensions totales: L.420 x P.530 x h.400 mm
- Dimensions de la chambre: L.360 x P.400 x h.190 mm
- Barre de soudure: 350 mm
- Pompe de compression: Q= 8/9.6 m³/h-OIL
- Poids: 40 Kg
- Consommation: W 450
- Puissance: 230 V/ 50-60 Hz
- Made in Italy
- Usage professionnel

INFORMATIONS

- **Hauteur** 40 cm
- **garantie** 1 an
- **profondeur** 53 cm
- **Type** en forme de cloche
- **largeur** 42 cm
- **puissance** 450 W