



Machine sous-vide Reber h19823

Machine sous-vide avec barre de scellage de 32 cm. Puissance: 180 W. Puissance de l'aspiration : 18 lt/min. Niveau de compression: - 850 mbar. Disponible en plusieurs coloris.

La machine sous-vide avec barre scellante 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 gaufrés et des rouleaux spéciaux pour empêcher l'air d'entrer et la croissance de bactéries à basses températures. Cet équipement est doté de LED pour visualiser le niveau de compression et d'un compartiment enrouleur pour câbles.

Caractéristiques techniques :

- Coloris disponibles: Bleu satin, Rouge satin, argenté et blanc
- Capacité d'aspiration: 18 lt/min
- Niveau maximal de compression: 830 mbar
- Puissance maximale de consommation: 180 W
- Barre scellante: 32 cm (sachets de max 30 cm)
- Fonctionnement en continu
- Compartiment de l'enrouleur de câble
- LED pour visualiser le niveau de compression
- Prise de courant pour le raccordement de la machine
- Ouverture du couvercle: manuelle
- Économie d'énergie
- Conforme aux normes CE

INFORMATIONS

- **garantie** 1 an
- **Type** bar
- **puissance** 180 W

