



Machine mise sous-vide avec barre Reber h19824

Machine sous-vide avec ouverture automatique. Barre scellante: 32 cm. Puissance: 190 W. Capacité de compression: 18 lt/min.

La machine sous-vide avec barre 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 réalisé en plastique blanc.

Caractéristiques techniques :

- Capacité d'aspiration : 18 l/min
- Niveau de vide maximal : 830 mbar
- Consommation électrique maximale : 190 W
- Barre de scellage: 32 cm (pour les sacs de 30 cm)
- Fonctionnement en continu
- Électrovanne d'ouverture du couvercle
- Compartiment pour enrouleur de câble
- Couleur : blanc
- Prise pour le raccordement de la machine
- Ouverture du couvercle : automatique
- Économie d'énergie
- Conforme aux normes CE

INFORMATIONS

- **garantie** 1 an
- **Type** bar
- **puissance** 190W