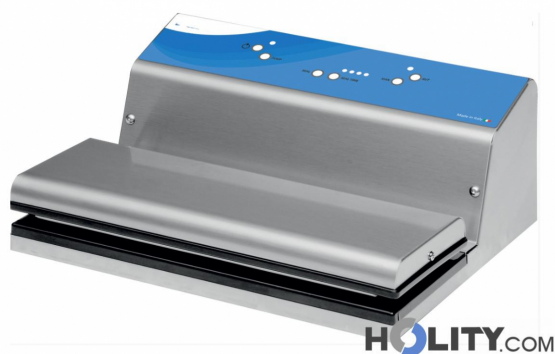




Machine emballage sous-vide professionnel h215_180

Machine emballage sous-vide professionnel a barre pour sachets sous-vide de 30x40 cm. Avec contrôle digital et pompe d'aspiration de 11lt/min.

La machine sous-vide 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 sous-vide de 30x40 cm pour empêcher l'air d'entrer et la croissance de bactéries à basses températures. Cet équipement est réalisé en acier inoxydable avec une barre de scellage de 31 ou 42 cm et d'un contrôle digital.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L 375 x P 297 x H 145
- Raccordement : 230 V - 50 Hz - 0,22 kW
- Pompe à vide : 11 l/min
- Poids : 8 kg

INFORMATIONS

- **Hauteur** 14,5 cm
- **profondeur** 29.7 cm
- **Type** bar
- **largeur** 37.5 cm
- **puissance** 220 W

Machine emballage sous-vide professionnel h215_180

Hauteur: 14,5 cm

Profondeur: 29.7 cm

Type: bar

Largeur: 37.5 cm

Puissance: 220 W

