



Machine sous-vide avec barre h26601

Machine sous-vide alimentaire en acier inoxydable AISI 304 avec barre de scellage de 470 mm. Pompe de compression: 30 l/m. Dimensions: L.470 x 310 x150 mm.

La machine sous-vide pour aliments 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 uniquement grâce à des sacs et 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 AISI 304 et doté d'une barre de soudure de 470mm et d'un panneau de commande.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions: 470 x 310 x 150 mm
- Poids: 12 Kg
- Structure en acier inoxydable AISI 304
- Panneau de commande analogique
- Pompe de compression: 30 l/m
- Barre de scellage: 470 mm
- Puissance: 220 V - 50 Hz
- Made in Italy

INFORMATIONS

- **Hauteur** 15 cm
- **garantie** 1 an
- **profondeur** 31 cm
- **Type** bar
- **largeur** 47 cm