



Machine sous-vide avec aspiration externe h30002

Machine sous-vide avec aspiration externe en acier inoxydable avec panneau de commandes digitalisé. Puissance: 0,45 kW.
Dimensions: L.40 x P.15,5 x h.11,5 cm.

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 gaufrés et des rouleaux spéciaux 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 32 cm et est doté d'un panneau de commandes digitalisé.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions: 400 x 155 x 115 mm
- Poids: 9 Kg
- Structure em acier inoxydable AISI 304
- Panneau de commande digitalisé
- Contrôle électronique du démarreur
- Barre de scellage de 38 cm
- Capacité de la pompe: 15 lt/m
- Alimentation: 230 V - 50 Hz
- Puissance: 0,45 kW

INFORMATIONS

- **Hauteur** 11,5 cm
- **garantie** 1 an
- **profondeur** 15,5 cm
- **Type** bar
- **largeur** 40 cm
- **puissance** 450 W