



Machine compression sous-vide avec barre semi-automatique h755_03

Machine de compression sous-vide semi-automatique avec une barre de scellage de 35 cm, programmes manuels et automatiques. Dimensions: L. 370 x P. 280 x h. 170 mm.

La machine de compression sous-vide semi-automatique 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 ou 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 avec un panneau de contrôle semi-automatique avec des programmes manuels et automatiques et d'une barre scellante de 35 cm.

Caractéristiques techniques :

- Structure en acier inoxydable
- Dimensions totales: L. 370 x P. 280 x h. 170 mm
- Poids: 8 kg
- Barre scellante: 350 mm
- Pompe d'aspiration: Q=20 LTmin
- Puissance: 230 V/50 Hz
- Système de soudage : par impulsion
- Pompe de compression: Q= 20 LTmin
- Aspiration externe
- Puissance: 230 V/50 Hz
- Consommation: 0,38 Kw
- Munit d'un panneau de commandes semi-automatique avec cycles manuels ou automatiques à 3 niveaux de compression
- Consommation: 0,45 Kw

*Les images sont purement indicatives.

INFORMATIONS

- Hauteur 17 cm

- profondeur 28 cm
- Type bar
- largeur 37 cm
- puissance 380 W

HOLITY.COM

Machine compression sous-vide avec barre semi-automatique h755_03



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Machine compression sous-vide avec barre semi-automatique h755_03

Hauteur: 17 cm
Profondeur: 28 cm
Type: bar
Largeur: 37 cm
Puissance: 380 W



HOLITY.COM