



Machine sous-vide cuisines professionnelles automatique h755_08

Machine sous-vide cuisines professionnelles en acier inoxydable automatique avec barre de scellage de 50 cm. Consommation: 0,75 Kw.

La machine sous-vide cuisines professionnelles en acier inoxydable 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 et panneau de contrôle automatique avec une barre scellante de 50 cm.

Caractéristiques techniques :

- Structure en acier inoxydable
- Dimensions totales: L. 520 x P. 380 x h. 210 mm
- Poids: 22 kg
- Barre scellante: 500 mm
- Pompe d'aspiration à huile: Q= 8 m³h-OIL
- Puissance: 230 V/50 Hz
- Système de soudage : par impulsion
- Aspiration externe
- Puissance: 230 V/50 Hz
- Consommation: 0,75 Kw
- Munit d'un panneau de commandes digital automatique

*Les images sont purement indicatives.

INFORMATIONS

- **Hauteur** 21 cm
- **profondeur** 38 cm
- **Type** bar
- **largeur** 52 cm
- **puissance** 750 W

Machine sous-vide cuisines professionnelles automatique h755_08



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Machine sous-vide cuisines professionnelles automatique h755_08

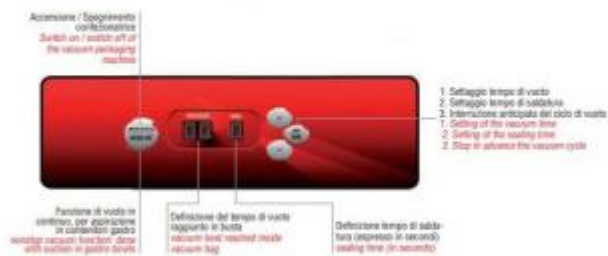
Hauteur: 21 cm

Profondeur: 38 cm

Type: bar

Largeur: 52 cm

Puissance: 750 W



HOLITY.COM