

**HOLITY.COM**

## Machine sous-vide professionnelle automatique h755\_09

Machine sous-vide professionnelle en acier inoxydable automatique. Dimensions: L. 470 x P. 380 x h. 210 mm.

La machine sous-vide professionnelle 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, avec une barre de scellage de 45 cm, un panneau de contrôle automatique avec une aspiration externe et un système de scellage par impulsion.

Caractéristiques techniques :

- Structure en acier inoxydable
- Dimensions totales: L. 470 x P. 380 x h. 210 mm
- Poids: 22 kg
- Barre scellante: 450 mm
- Pompe d'aspiration à huile: Q= 8 m<sup>3</sup>h-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** 47 cm
- **puissance** 750 W

## Machine sous-vide professionnelle automatique h755\_09



HOLITY.COM



HOLITY.COM

## Machine sous-vide professionnelle automatique h755\_09

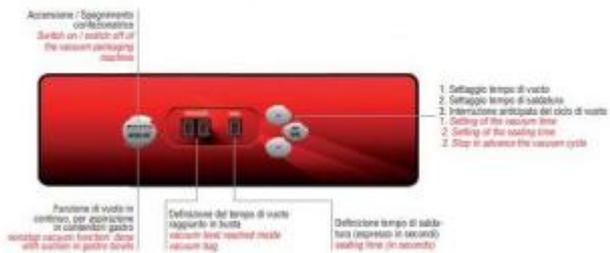
Hauteur: 21 cm

Profondeur: 38 cm

Type: bar

Largeur: 47 cm

Puissance: 750 W



HOLITY.COM