

Email: vendite@holity.com / Tel. 0818087452





Machine sous-vide à cloche acier 430 h755 11

Machine sous-vide à cloche en acier inoxydable AISI 430 à angles arrondi. Barre scelllante: 300 mm.

La machine sous-vide à cloche 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 qui a été pensé pour les professionnels est réalisé avec un bac en acier inoxydable 430 et Duraplast sans soudures à angles arrondi et est doté d'une interface digitale et d'une barre scellante ammovible de 300 mm. Le couvercle est ouvrable à 90° pour simplifier l'entretien.

Caractéristiques techniques :

• Dimensions totales: L. 420 x P. 460 x h. 370 mm

• Dimensioni de la chambre: L. 310 x P. 350 x h. 120 mm

• Poids: 32 kg

• Matériaux: acier inoxydable AISI 430 et Duraplast

• Contrôle électronique de la compression

• Barre de scellage: 300 mm

Système de soudure: par impulsion
Alimentation électrique : 230 V - 50 Hz

Consommation: 0,75 kW

Cloche avec ouverture manuelle à 90°

• Pompe d'aspiration: Q=8 m³h - à huile

*Les images sont purement indicatives.

INFORMATIONS

- Hauteur 37 cm
- profondeur 46 cm
- Type en forme de cloche

- largeur 42 cmpuissance 750 W



Machine sous-vide à cloche acier 430 h755_11



























Machine sous-vide à cloche acier 430 h755_11

Hauteur: 37 cm Profondeur: 46 cm

Type: en forme de cloche

Largeur: 42 cm Puissance: 750 W