

Email: vendite@holity.com / Tel. 0818087452







Machine sous-vide à cloche cuisine professionnelle h755_12

Machine sous-vide à cloche cuisine professionnelle. Pompe de compression: Q=10 m³h - huile. Dimensions du bac: L. 360 x P. 400. h. 190 mm.

La machine sous-vide à cloche cuisine professionnelle 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 AISI 430 et Duraplast sans soudures à angles arrondi et est doté d'une interface digitale et d'une barre scellante ammovible de 350 mm. Le couvercle est ouvrable à 90° pour simplifier l'entretien.

Caractéristiques techniques :

• Dimensions totales: L. 460 x P. 520 x h. 420 mm

• Dimensioni de la chambre: L. 360 x P. 400 x h. 190 mm

• Poids : 38 kg

• Matériaux: acier inoxydable AISI 430 et Duraplast

• Bac avec angles arrondi et sans soudures

- Contrôle électronique de la compression avec panneau digital
- Barre de scellage ammovible: 350 mm
- Système de soudure: par impulsion
- Alimentation électrique : 230 V 50 Hz
- Consommation: 1.00 kW
- Cloche avec ouverture manuelle à 90°
- Pompe d'aspiration: Q=10 m³h à huile

^{*}Les images sont purement indicatives.

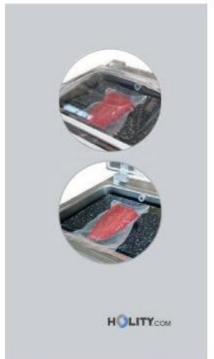
- Hauteur 42 cm
- profondeur 52 cm
 Type en forme de cloche
 largeur 46 cm
 puissance 1000 W



Machine sous-vide à cloche cuisine professionnelle h755_12















Machine sous-vide à cloche cuisine professionnelle h755_12

Hauteur: 42 cm Profondeur: 52 cm

Type: en forme de cloche

Largeur: 46 cm Puissance: 1000 W