

**HOLITY.COM**

Machine sous-vide professionnel inox h755_07

Machine sous-vide professionnel en acier inoxydable automatique. Poids: 12 kg. Consommation: 0,55 Kw.

La machine d'aspiration externe 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 et totalement automatique avec une barre scellante de 45 cm.

Caractéristiques techniques :

- Structure en acier inoxydable
- Dimensions totales: L. 470 x P. 310 x h. 180 mm
- Poids: 12 kg
- Barre scellante: 450 mm
- Pompe d'aspiration: Q=20 LT/min
- Puissance: 230 V/50 Hz
- Système de soudage : par impulsion
- Pompe de compression: Q= 40 LTmin
- Aspiration externe
- Puissance: 230 V/50 Hz
- Consommation: 0,55 Kw
- Munit d'un panneau de commandes digital avec possibilité de programmer la compression et le scellage
- Plaque de scellage avec ouverture automatique en fin de cycle

*Les images sont purement indicatives.

INFORMATIONS

- **Hauteur** 18 cm
- **profondeur** 31 cm
- **Type** bar
- **largeur** 47 cm
- **puissance** 550 W



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Machine sous-vide professionnel inox h755_07

Hauteur: 18 cm

Profondeur: 31 cm

Type: bar

Largeur: 47 cm

Puissance: 550 W