



Machine emballage sous-vide alimentaire professionnel h19830

Machine emballage sous-vide alimentaire professionnel. Capacité d'aspiration: 15+15 lt/min. Puissance : 200 W.

La machine sous-vide 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 gaufrés et des rouleaux spéciaux pour empêcher l'air d'entrer et la croissance de bactéries à basses températures. Cet équipement est réalisé avec une barre de scellage de 32 cm.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions: 37 x 27x 11 cm
- Niveau max de vide: -850 mbar
- Capacité d'aspiration: 18 lt/min
- Barre de scellage 32 cm

Option:

- 15 paquets sous-vides de 100 sachets. Dimensions: 20x30 cm. Idéal pour la cuisson sous-vide à 60°C x 8h au maximum, ou à 100°C x 4h au maximum.

* Pour le bon fonctionnement de la machine sous vide, il est recommandé d'utiliser les sacs fournis en option.

- **Hauteur** 11 cm
- **profondeur** 27 cm
- **largeur** 37 cm
- **puissance** 200 W



Machine emballage sous-vide alimentaire professionnel h19830



Machine emballage sous-vide alimentaire professionnel h19830

Hauteur: 11 cm
 Profondeur: 27 cm
 Largeur: 37 cm
 Puissance: 200 W