



Machine sous-vide avec barre scellante h26602

Machine sous-vide alimentaire avec barre scellante réalisée en acier inoxydable AISI 304. Barre scellante de 370 mm.
Dimensions: L.370 x 240 x 110 mm. Poids: 7 Kg. Made in Italy.

La machine sous-vide alimentaire avec barre scellante 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 (non inclus) pour empêcher l'air d'entrer et la croissance de bactéries à basses températures. Cet équipement est réalisé en Italie, en acier inoxydable et est doté d'une barre scellante de 370mm avec un panneau de commandes analogique.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions: 370 x 240 x 110 mm
- Poids: 7 Kg
- Structure: acier inoxydable AISI 304
- Panneau de commandes analogique
- Pompe de compression: 17 LT/min
- Barre scellante: 370 mm
- Puissance: 220 V - 50 Hz
- 100% Made in Italy

INFO

- **Hauteur** 11 cm
- **garantie** 1 an
- **profondeur** 24 cm
- **Type** bar
- **largeur** 37 cm