

# Machine Sous Vide - Eco Pro 40

## RR9716NEL



**Machine sous vide professionnelle Eco Pro 40**, avec barre de soudure de 430 mm + 3 mm, idéale pour les professionnels de la restauration et les bouchers, charcutiers, traiteurs. Sa capacité d'aspiration est de 40 litres/ minutes, soit 2,4m3/h. Fabriquée en Italie.

### Caractéristiques Produit :

|                           |                       |                                      |
|---------------------------|-----------------------|--------------------------------------|
| Matière : Acier           | Alimentation : 230 V  | Type de Machine : Aspiration Externe |
| Longueur (mm) : 480       | Profondeur (mm) : 275 | Hauteur (mm) : 125                   |
| Poids (kg) : 7.2          | Puissance (W) : 335   | Taille Barre de Soudure (mm ) : 430  |
| Option Gaz Interte : Sans |                       |                                      |

### Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 560 mm | Profondeur : 330 mm | Hauteur : 260 mm |
|------------------|---------------------|------------------|