

Machine Sous Vide - Professional 58 cm

RR9712NEL



Machine sous vide professionnelle Professional 58 cm, avec barre de soudure de 580 mm. Elle est programmable, parfaite pour les professionnels de la restauration comme les bouchers, charcutiers, traiteurs. Elle aspire jusqu'à 40 litres/ minutes, soit 2,4m3/h. Fabriquée en Italie.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier	Alimentation : 230 V	Type de Machine : Aspiration Externe
Longueur (mm) : 625	Profondeur (mm) : 275	Hauteur (mm) : 130
Poids (kg) : 9.4	Puissance (W) : 355	Taille Barre de Soudure (mm) : 580
Option Gaz Interte : Sans		

Informations Logistiques :

Largeur : 750 mm	Profondeur : 300 mm	Hauteur : 210 mm
------------------	---------------------	------------------