

# Machine à Emballer Sous Vide avec Chambre Profi Line

## HN201435



Optimisez l'efficacité et la qualité de la conservation de vos aliments avec la Machine à Emballer Sous Vide avec Chambre Profi Line. Dotée d'une construction robuste en inox et d'une chambre en alliage d'aluminium, cet équipement professionnel garantit une utilisation durable et sans effort. Sa puissance de 950 W et sa pompe à huile performante permettent un vide rapide et efficace, avec un manomètre numérique pour un contrôle précis. Le cycle automatique, la fonction marinade programmable et une barre de soudure de 300 mm ajoutent une flexibilité exceptionnelle, répondant aux besoins des cuisines les plus exigeantes.

### Caractéristiques Produit :

|                           |                       |                                       |
|---------------------------|-----------------------|---------------------------------------|
| Matière : Inox            | Alimentation : 230 V  | Type de Machine : Aspiration à Cloche |
| Longueur (mm) : 367       | Profondeur (mm) : 425 | Hauteur (mm) : 364                    |
| Poids (kg) : 23,83        | Puissance (W) : 950   | Taille Barre de Soudure (mm) : 300    |
| Option Gaz Interte : Sans |                       |                                       |

### Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 470 mm | Profondeur : 540 mm | Hauteur : 460 mm |
|------------------|---------------------|------------------|