

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
------------------	---------------------	------------------