

# Machine Sous Vide sur Socle iSensor M à 2 Barres de Soudure - 460 mm - 40 m3/h

## MFFSMB42E2



**mychef.**

Cette **Machine Sous Vide sur Socle iSensor M à 2 Barres de Soudure de 460 mm** chacune est idéale pour les professionnels de la restauration. Elle possède une pompe à vide Busch 40 m3/h fabriquée en Allemagne ainsi qu'un système d'ouverture automatique.

### Caractéristiques Produit :

|                           |                       |                                       |
|---------------------------|-----------------------|---------------------------------------|
| Matière : Acier           | Alimentation : 230 V  | Type de Machine : Aspiration à Cloche |
| Longueur (mm) : 930       | Profondeur (mm) : 607 | Hauteur (mm) : 1046                   |
| Poids (kg) : 197          | Puissance (W) : 1125  | Taille Barre de Soudure (mm ) : 480   |
| Option Gaz Interte : Sans |                       |                                       |

### Informations Logistiques :

|                |                   |                |
|----------------|-------------------|----------------|
| Largeur : 0 mm | Profondeur : 0 mm | Hauteur : 0 mm |
|----------------|-------------------|----------------|