

Machine Sous Vide sur Socle iSensor M à 3 Barres de Soudure - 460 mm et 680 mm - 40 m3/h

MFFSMB4UE2



mychef.

Cette **Machine Sous Vide sur Socle iSensor M** possède deux barres de soudures latérales de 460 mm et une barre de soudure horizontale de 680 mm. Idéale pour les professionnels de la restauration, elle est dotée d'une pompe à vide Busch 40 m3/h et d'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) : 215	Puissance (W) : 1500	Taille Barre de Soudure (mm) : 460
Option Gaz Interte : Sans		

Informations Logistiques :

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