

Machine Sous Vide Sur Socle iSensor L - Pompe Busch - 2 Barres de Soudure et Gaz Inerte MFFIL6B2G2



mychef.

Découvrez notre machine sous vide sur socle iSensor L - Pompe Busch - 2 Barres de Soudure et Gaz Inerte, idéale pour les professionnels de la cuisine. Avec sa commande digitale et son revêtement en inox AISI 304 de haute qualité, cette machine vous offre une puissance de 1500W et une taille de barre de soudure de 560 + 560mm. De plus, elle est équipée d'une option gaz inerte pour une conservation optimale de vos aliments.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 400 V	Type de Machine : Aspiration à Cloche
Type de Commande : Digitale	Longueur (mm) : 1000	Profondeur (mm) : 600
Hauteur (mm) : 200	Poids (kg) : 247	Puissance (W) : 1500
Taille Barre de Soudure (mm) : 560	Option Gaz Interte : Avec	Type d'Inox : Inox AISI 304

Informations Logistiques :

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