

# Machine Sous Vide Sur Socle iSensor S - Pompe Becker - Soudure en L MFFSS2KLE2

**mychef.**



La Machine Sous Vide Sur Socle iSensor S, équipée d'une puissante pompe Becker de 20 m<sup>3</sup>/h, est conçue pour les professionnels exigeants de la restauration. Dotée d'une technologie de capteurs avant-gardiste, cette machine garantit un vide optimal grâce au système iVac et assure une soudure parfaite avec iSeal, adaptant le temps et la température à chaque cycle. Le système AutoClean Oil maintient la pompe en parfait état sans effort, tandis que le Soft Air protège les aliments délicats lors de l'emballage. Sa commande digitale et son écran LCD offrent une facilité d'utilisation remarquable, avec 10 programmes pré-configurés pour une précision maximale.

## Caractéristiques Produit :

|                                    |                           |                                       |
|------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------|
| Matière : Inox                     | Alimentation : 230 V      | Type de Machine : Aspiration à Cloche |
| Type de Commande : Digitale        | Longueur (mm) : 853       | Profondeur (mm) : 537                 |
| Hauteur (mm) : 1032                | Poids (kg) : 147          | Puissance (W) : 750                   |
| Taille Barre de Soudure (mm) : 630 | Option Gaz Interte : Sans | Type d'Inox : Inox AISI 304           |

## Informations Logistiques :

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