

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 m³/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) : 410 + 630 mm	Option Gaz Interte : Sans	Type d'Inox : Inox AISI 304

Informations Logistiques :

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