

Machine Sous Vide Sur Socle iSensor S - Pompe Busch - 2 Barres de Soudure MFFSSB22G2



mychef.

Découvrez notre machine sous vide sur socle iSensor S avec pompe Busch et 2 barres de soudure. Avec ses caractéristiques avancées telles que la commande digitale, une puissance de 750W et une taille de barre de soudure de 410 + 410mm, cette machine en acier inoxydable de qualité (AISI 304) vous offre une solution professionnelle parfaite. Économisez du temps et conservez la fraîcheur de vos aliments grâce à l'option gaz intertégré, pour des résultats optimaux en cuisine.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230 V	Type de Machine : Aspiration à Cloche
Type de Commande : Digitale	Longueur (mm) : 700	Profondeur (mm) : 430
Hauteur (mm) : 180	Poids (kg) : 147	Puissance (W) : 750
Taille Barre de Soudure (mm) : 410	Option Gaz Interte : Avec	Type d'Inox : Inox AISI 304

Informations Logistiques :

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