

# Machine Sous Vide à Cloche GoSensor M - Pompe Value

## MFTGM6V1E2

**mychef.**



Découvrez la Machine Sous Vide à Cloche GoSensor M - Pompe Value, l'outil indispensable pour les professionnels de la cuisine ! Avec sa puissance de 850W et sa taille compacte (475x589x438mm), elle vous permet d'emballer sous vide vos aliments en quelques secondes. Grâce à son option Gaz Interte, la conservation de vos produits est prolongée encore plus longtemps. Fabriquée en inox de qualité, cette machine garantit une utilisation durable et hygiénique. N'attendez plus pour optimiser votre processus de conservation des aliments avec cette machine performante !

### Caractéristiques Produit :

|                                    |                                       |                             |
|------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|
| Matière : Inox                     | Type de Machine : Aspiration à Cloche | Type de Commande : Digitale |
| Finition Extérieure : Inox         | Longueur (mm) : 475                   | Profondeur (mm) : 589       |
| Hauteur (mm) : 438                 | Poids (kg) : 48.5                     | Puissance (W) : 850         |
| Taille Barre de Soudure (mm) : 405 | Option Gaz Interte : Avec             |                             |

### Informations Logistiques :

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