

Machine Sous Vide à Cloche Heavy Duty - 300 mm

DLVM300C



FourniResto 

La **Machine Sous Vide à Cloche Heavy Duty - 300 mm** est conçue pour les professionnels exigeants du secteur de la restauration. Avec sa construction robuste en inox et une barre de soudure de 300 mm, ce modèle offre une étanchéité parfaite et durable. Équipée d'une puissante pompe de 370 W et d'une capacité de thermoscellage de 500 W, elle garantit une réduction significative du gaspillage alimentaire tout en préservant les qualités nutritionnelles des produits. Sa taille compacte (370 x 500 x 350 mm) permet une intégration aisée dans toutes les cuisines professionnelles.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 220 V	Type de Machine : Aspiration à Cloche
Longueur (mm) : 370	Profondeur (mm) : 500	Hauteur (mm) : 350
Poids (kg) : 32.3	Puissance (W) : 370	Taille Barre de Soudure (mm) : 300
Option Gaz Interte : Sans		

Informations Logistiques :

Largeur : 590 mm	Profondeur : 440 mm	Hauteur : 440 mm
------------------	---------------------	------------------