

Machine de Mise Sous Vide avec Chambre et Pompe à Huile - 9 L

GEHT497



Optimisez l'efficacité de votre cuisine professionnelle avec la Machine de Mise Sous Vide avec Chambre et Pompe à Huile - 9 L. Ce modèle robuste en inox, doté d'une puissance de 800 W et d'une commande électronique tactile, assure une mise sous vide précise grâce à sa technologie Smart Vac qui ajuste l'aspiration selon le contenu du sac. Son système à double scellement garantit une étanchéité parfaite, prolongeant ainsi la fraîcheur des aliments. Dimensions compactes et design épuré permettent une intégration facile dans tout espace de travail.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 220-240 V	Type de Machine : Aspiration à Cloche
Type de Commande : Électronique et tactile	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 359
Profondeur (mm) : 425	Hauteur (mm) : 366	Poids (kg) : 22.1
Puissance (W) : 800	Taille Barre de Soudure (mm) : 300	Dosseret : Sans dosseret
Option Gaz Inerte : Sans		

Informations Logistiques :

Largeur : 350 mm	Profondeur : 420 mm	Hauteur : 360 mm
------------------	---------------------	------------------