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





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 Interte : Sans		

Informations Logistiques:

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

