Machine sous vide en inox de table, soudure 400 mm



Codes produits :

Référence : FGZ0041

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84223000
Hauteur mm: 130
Largeur (mm): 420
Profondeur (mm): 260
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 0,45
Rendement: Vacuum 20 lt/min
Capacité brut: Soudure 400 mm
Alimentation: Electrique
Poids kg: 10
Aspiration: Extérieur
Longueur de la barre de soudure: 400mm
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Origine: IT
Type de transport: Colis

Machine à emballer sous vide automatique. Affichage digital. Appareil en acier inoxydable.

Points forts :

- **Dimensions : 420 x 260 x 130 mm**
- **Puissance totale : 0,450 kW**
- **230 V monophasé 1F+N**

Machine sous vide en inox professionnelle

Machine sous-vide en inox qui se distingue par sa structure robuste ainsi que son système électronique digital la rendant efficace pour la distribution des aliments.

La machine sous-vide, pratique et simple à utiliser, permet de prolonger la durée de conservation de vos aliments tout en évitant le développement des bactéries. Robuste et facile à nettoyer, la machine sous-vide est l'alliée parfaite des restaurateurs professionnels.

Machine sous vide en inox pour restaurateurs

Machine sous vide professionnelle idéale pour sachets (simples ou multiples) et récipients. L'indication du niveau de vide de l'appareil permet de suivre les phases d'évolution du conditionnement. Idéale pour les professionnels du domaine de la restauration, cette machine sous vide offre un réel gain de temps au quotidien.