

Machine Sous-Vide à Cloche - 300 mm

CB75290010



CombiSteel

La machine sous-vide à cloche de 300 mm, avec une alimentation de 230 V, est un outil essentiel pour la conservation des aliments en restauration. Sa finition extérieure en inox et sa construction en acier inoxydable garantissent durabilité et hygiène. Avec une puissance de 630 W, cette machine permet de conditionner sous vide les produits de manière efficace pour une meilleure conservation.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Type de Machine : Aspiration à Cloche	Type de Commande : Electronique
Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 425	Profondeur (mm) : 359
Hauteur (mm) : 366	Poids (kg) : 25	Matière : Acier Inoxydable
Puissance (W) : 630	Taille Barre de Soudure (mm) : 300	Dosseret : Sans dosseret
Option Gaz Interte : Sans		

Informations Logistiques :

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