

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 :

| | | |
|----------------------------|---------------------------------------|--|
| 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 |
| Matière : Inox | Taille Barre de Soudure (mm) : 300 | Dossieret : Sans dossieret |
| Option Gaz Interte : Sans | | |

Informations Logistiques :

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