

## MACHINE SOUS VIDE 310MM

325,00 €

SKU:

7529.0005

### Machine Sous Vide en Acier Inoxydable – Préservez la Fraîcheur et Prolongez la Conservation



Cette machine sous vide professionnelle en acier inoxydable (INOX) est la solution idéale pour conserver vos ingrédients frais plus longtemps. Grâce à sa puissante pompe à vide, elle élimine rapidement et efficacement l'air, préservant ainsi au mieux les nutriments, la saveur et la texture. Avec une largeur de soudure de 410 mm et un temps de cycle de 5 à 90 secondes, vous travaillez rapidement et efficacement, ce qui la rend idéale pour un usage professionnel et domestique. Les dimensions sont 537x512x1016 mm (LxPxH) – puissance 1,08 kW – poids 108 kg.

- **Boîtier en acier inoxydable durable** – Solide, hygiénique et facile à nettoyer.
- **Pompe à huile** – Assure un fonctionnement efficace de la pompe à vide et prolonge la durée de vie de la machine.
- **Panneau de commande convivial** – Sélectionnez facilement entre différents modes de vide et de scellage.
- **Écran LED** – Affichage clair de l'état du vide pour un contrôle optimal.
- **Scellage des deux côtés** – Garantit un emballage optimal en scellant les deux côtés du sac.

Conservez vos ingrédients de manière professionnelle et profitez plus longtemps de produits frais !





EAN code	7422242968932	Largeur (mm)	390
Profondeur (mm)	280	Hauteur (mm)	155
Matériel	En acier inoxydable	Couleur	En acier inoxydable
Colis postal	Oui	Poids brut (kg)	5
Renseignements	À utiliser uniquement avec des sacs sous vide spéciaux (gaufrés) pour machines sous vide externes	Tension (Volt)	230
Fréquence de tension (Hz)	50	Puissance totale (kW)	0,45
Modèle de table / autonomes/ encastré	Modèle de table	Longueur Seal (mm)	310
Le niveau de bruit (dB)	64	Temps de cycle (sec.)	0-6
Marque	COMBISTEEL	Longueur du cordon (mm)	1400
Prêt à brancher	Oui		