



Cette **Soudeuse** est conçue pour thermosceller tous les sacs sous vide de qualité alimentaire. Temps de soudure exceptionnellement rapide, facile à utiliser et idéal pour tous les types d'établissements de restauration.

### Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V

Longueur (mm) : 430

Profondeur (mm) : 85

Hauteur (mm) : 235

Poids (kg) : 2.85

Puissance (W) : 300

Matière : Acier

### Informations Logistiques :

Largeur : 240 mm

Profondeur : 480 mm

Hauteur : 130 mm