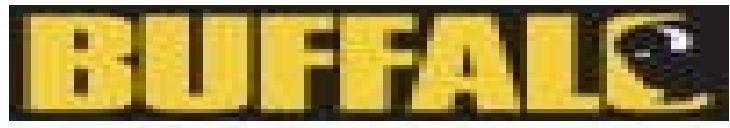


Machine de Mise Sous Vide avec Chambre et Pompe à Huile - 9 L GEHT497



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

Dosseret : Sans dosseret

Option Gaz Interte : Sans

Informations Logistiques :

Largeur : 350 mm

Profondeur : 420 mm

Hauteur : 360 mm