

Machine Sous Vide - Eco Pro 40

RR9716NEL



Reber
Professionisti in cucina

Machine sous vide professionnelle Eco Pro 40, avec barre de soudure de 430 mm + 3 mm, idéale pour les professionnels de la restauration et les bouchers, charcutiers, traiteurs. Sa capacité d'aspiration est de 40 litres/ minutes, soit 2,4m3/h. Fabriquée en Italie.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Type de Machine : Aspiration Externe	Longueur (mm) : 480
Profondeur (mm) : 275	Hauteur (mm) : 125	Poids (kg) : 7.2
Matière : Acier	Puissance (W) : 335	Taille Barre de Soudure (mm) : 430
Option Gaz Interte : Sans		

Informations Logistiques :

Largeur : 560 mm	Profondeur : 330 mm	Hauteur : 260 mm
------------------	---------------------	------------------