

# 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                    |
| Puissance (W) : 335      | Matière : Acier                      | Taille Barre de Soudure (mm ) : 430 |
| Option Gaz Inerte : Sans |                                      |                                     |

### Informations Logistiques :

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