Machine à Emballer Sous Vide avec Chambre Profi Line

HN201435

HENDI
Tools for Chefs

Cette **Machine à emballer sous vide avec chambre fait partie de la gamme PROFI LINE** de chez Hendi. Doté d'une barre de soudure de 300 mm. Conçue pour mettre sous vide des aliments en sauce et des liquides. Capacité de pompe à air : 133,3 L /min.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	**Type de Machine :** Aspiration à Cloche	**Longueur (mm) :** 359
Profondeur (mm) : 425	**Hauteur (mm) :** 356	**Poids (kg) :** 37.7
Puissance (W) : 900	**Matière :** Acier	**Taille Barre de Soudure (mm) :** 300
Option Gaz Interte : Sans		

Informations Logistiques :

Largeur : 470 mm	**Profondeur : 540 mm**	**Hauteur : 460 mm**