

# Machine Sous-Vide à Cloche - 300 mm

CB75290010



La machine sous-vide à cloche de 300 mm, avec une alimentation de 230 V, est un outil essentiel pour la conservation des aliments en restauration. Sa finition extérieure en inox et sa construction en acier inoxydable garantissent durabilité et hygiène. Avec une puissance de 630 W, cette machine permet de conditionner sous vide les produits de manière efficace pour une meilleure conservation.

## Caractéristiques Produit :

|                            |                                       |                                 |
|----------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|
| Alimentation : 230 V       | Type de Machine : Aspiration à Cloche | Type de Commande : Electronique |
| Finition Extérieure : Inox | Longueur (mm) : 425                   | Profondeur (mm) : 359           |
| Hauteur (mm) : 366         | Poids (kg) : 25                       | Matière : Acier Inoxydable      |
| Puissance (W) : 630        | Taille Barre de Soudure (mm ) : 300   | Dosseret : Sans dosseret        |
| Option Gaz Interte : Sans  |                                       |                                 |

## Informations Logistiques :

|                |                   |                |
|----------------|-------------------|----------------|
| Largeur : 0 mm | Profondeur : 0 mm | Hauteur : 0 mm |
|----------------|-------------------|----------------|