

# Machine Sous Vide à Cloche 9L - 300 mm

## GEDK208



La Machine Sous Vide à Cloche 9L - 300 mm est essentielle pour les professionnels de la restauration visant l'efficacité et la durabilité. Avec une puissance de 630 W et une barre de soudure de 300 mm, cet équipement garantit un scellage hermétique et rapide, étendant ainsi la conservation des aliments. Son panneau de commande électronique permet un ajustement précis du temps de scellage, et la chambre de 80 mm offre une capacité adaptée à divers types de produits. Robuste et facile à entretenir grâce à sa construction en inox, cet outil est un allié de taille dans la gestion quotidienne des cuisines professionnelles.

### Caractéristiques Produit :

|                           |                                       |                                    |
|---------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| Alimentation : 220-240 V  | Type de Machine : Aspiration à Cloche | Longueur (mm) : 425                |
| Profondeur (mm) : 359     | Hauteur (mm) : 366                    | Poids (kg) : 22,3                  |
| Puissance (W) : 630       | Matière : Inox                        | Taille Barre de Soudure (mm) : 300 |
| Option Gaz Interte : Sans |                                       |                                    |

### Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 420 mm | Profondeur : 350 mm | Hauteur : 360 mm |
|------------------|---------------------|------------------|