

# 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 2,4m<sup>3</sup>/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 Inerte : Sans		

## Informations Logistiques :

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