Machine Sous Vide - Professional 58 cm RR9712NEL





Machine sous vide professionnelle Professional 58 cm, avec barre de soudure de 580 mm. Elle est programmable, parfaite pour les professionnels de la restauration comme les bouchers, charcutiers, traiteurs. Elle aspire jusqu'à 40 litres/ minutes, soit 2,4m3/h. Fabriquée en Italie.

Caractéristiques Produit:

Alimentation: 230 V Type de Machine : Aspiration Externe Longueur (mm): 625 Profondeur (mm): 275 Hauteur (mm): 130 Poids (kg): 9.4 Matière : Acier

Puissance (W): 355 Taille Barre de Soudure (mm) : 580

Option Gaz Interte: Sans

Informations Logistiques:

Largeur: 750 mm Profondeur: 300 mm Hauteur: 210 mm

