

PROMO

Machine sous-vide, chambre 280x310xh85 mm. - 4 m3/h

GA-80/S

A' Cloche / Versions de table

Descriptions

mm (L x P x H)	317 x 438 x 293
kW	0.3
Poids Brut (kg)	32 kg
Voltage	230/1N 50-60Hz
Volume (m ³)	0.1 m ³

Page catalogue : 1134

Page promo : 70

Détails du produit

- Pompe à vide capacité 4m3/h. (de type Busch)
- Durée du cycle 25-60 secondes.
- Dimensions de la chambre : 280x310xh85 mm (Longueur de soudure: 280mm).
- Livrée avec plaque d'insertion volumique, pour un cycle rapide et un bon positionnement de vos produits
- Panneau de commande digital , 1 programme mémorisable, programme d'entretien et nettoyage de la pompe.
- Sur demande: plaque inclinée pour produits liquides et couvercle bombé transparent.
- Machines professionnelles de table
- Le vide est géré en % grâce au sensor de vide intégré, fini le risque de vide incomplet par inadvertance.
- Chambre à vide emboutie, réalisée en acier inox AISI 304,entretien aisé garantissant une hygiène parfaite.
- Barre de soudure amovible.
- Double soudure rigoureuse de 3,5 mm.
- Couvercle plat transparent, ouverture avec piston.

- Châssis en acier inox AISI 304.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur

Les +

ADVANTAGE:

Machines sous vide (made in Europe), de conception innovante, a été spécialement conçue pour vos mises sous vide journalières ou ponctuelles. Ces principaux atouts ? Pompe Busch, contrôle par sensor de vide, double soudure, son faible encombrement, son ergonomie, sa robustesse !! Sur demande: plaque pour produits liquides, sachets sous vide, disponibles également pour la cuisson sous vide +110°.