

Page catalogue : **1134**Page promo : **70**

## Machine sous-vide, chambre 350x370xh150 mm - 8 m3/h

GA-102/S

A' Cloche / Versions de table

### Descriptions

mm (L x P x H)	450 x 510 x 420
kW	1.1
Poids Brut (kg)	67 kg
Voltage	230/1N 50-60Hz
Volume (m <sup>3</sup> )	0.17 m <sup>3</sup>

## Détails du produit

- Pompe à vide capacité 8m3/h. (de type Busch)
- Durée du cycle 15-30 secondes.
- Dimensions de la chambre : 350x370xh150 mm (Longueur de soudure: 350mm).
- 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, ....
- 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 bombé 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°.