



Référence BS30PRO

MACHINE SOUS-VIDE A CLOCHE PROFESSIONNELLE, COMMANDE
DIGITALE AVEC 10 PROGRAMMES, SOUDURE 320 MM

Description du produit :

Machines professionnelles de table, servant à l'emballage sous-vide permettant une plus longue conservation des produits périssables

Construction en acier inoxydable

Chambre en acier inoxydable avec coins arrondis sans soudure

Avec plan incliné pour les liquides

Couvercle transparent

Commande digitale avec 10 programmes

Système avec sensor (optimisation de la durée de sous-vide en fonction de la quantité via des capteurs) & H2O (spécial pour sous-vider les liquides sans gaspillage)

Fonction MAP (injection de gaz alimentaire)

Barre de soudure de 320 mm amovible

Pompe BUSH de 8 m³/h

Durée du cycle réglable de 20 à 30 secondes

Témoin pour la maintenance

caractéristiques du produit :

Dimensions: L 430 x P 550 x H 410 mm

Dimensions internes: L 320 x P 330 x H 160 mm

Barre de soudure: 320 mm

Capacité de la pompe (m³/h): 8 m³/h



Equipement de cuisine professionnelle
& mobilier

Puissance électrique: 0,7 kW
Tension: 230V1