Machine Sous Vide - Eco Pro 40

RR9716NEL

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 2,4m3/h. Fabriquée en Italie.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier	**Alimentation :** 230 V	**Type de Machine :** Aspiration Externe
Longueur (mm) : 480	**Profondeur (mm) :** 275	**Hauteur (mm) :** 125
Poids (kg) : 7.2	**Puissance (W) :** 335	**Taille Barre de Soudure (mm) :** 430
Option Gaz Interte : Sans		

Informations Logistiques :

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