

Machine Sous Vide sur Socle iSensor S à 2 Barres de Soudure - 410 mm - 20 m3/h

MFFSSB22E2



mychef.

Cette **Machine Sous Vide sur Socle iSensor S** est munie de 2 barres de soudure de 410 mm chacune. Idéale pour les professionnels de la restauration, elle possède une pompe à vide Busch de 20 m3/h. Elle est 100 % automatique et vous permet d'emballer vos produits sans paramétrage et sans supervision.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier	Alimentation : 230 V	Type de Machine : Aspiration à Cloche
Longueur (mm) : 853	Profondeur (mm) : 537	Hauteur (mm) : 1032
Poids (kg) : 147	Puissance (W) : 750	Taille Barre de Soudure (mm) : 410
Option Gaz Inerte : Sans		

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------