

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Machine sous-vide, chambre 280x310xh85 mm. - 4 m3/h


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 317 x 438 x 293

Puissance en kw: 0.3

Longueur (mm): 317

Largeur (mm): 438

Hauteur(mm): 293

 Volume: (m³): 0,1

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 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 	Puissance (kW) 0,3
	Référence constructeur GA-80/S
	Hauteur (mm) 293
	Profondeur (mm) 438
	Largeur (mm) 438
	Type de branchement Monophasé
	Machine sous vide à : A cloche de table
	Longueur barre de soudure 280
	Puissance totale (kW) 0,3
	Longueur 317
	Dimensions extérieures 317 x 438 x 293
	voltage 230/1N 50-60Hz
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>et couvercle bombé transparent.</p> <ul style="list-style-type: none">◦ Machines professionnelles de table◦ Le vide est g�er en % gr�ce 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 <p>ADVANTAGE:</p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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°.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 317 x 438 x 293 Puissance en kw: 0.3 Longueur (mm): 317 Largeur (mm): 438 Hauteur(mm): 293 Volume: (m³): 0,1 Branchement: Monophasé</p>	