

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Machine sous-vide, chambre 350x370xh150 mm - 8 m3/h**


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H): 450 x 510 x 420

Puissance en kw: 1.1

Longueur (mm): 450

Largeur (mm): 510

Hauteur(mm): 420

 Volume: (m<sup>3</sup>): 0,17

Branchement: Monophasé

| Description   | Caractéristiques  |                |     |                        |          |              |     |                 |     |              |     |                     |           |                     |                     |                           |     |                       |     |          |     |                        |                 |         |                |   |  |
|---|---|----------------|-----|------------------------|----------|--------------|-----|-----------------|-----|--------------|-----|---------------------|-----------|---------------------|---------------------|---------------------------|-----|-----------------------|-----|----------|-----|------------------------|-----------------|---------|----------------|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pompe à vide capacité 8m3/h. (de type Busch)</li> <li>•</li> <li>• Durée du cycle 15-30 secondes.</li> <li>•</li> <li>• Dimensions de la chambre : 350x370xh150 mm (Longueur de soudure: 350mm).</li> <li>•</li> <li>• Livrée avec plaque d'insertion volumique, pour un cycle rapide et un bon positionnement de vos produits.</li> <li>•</li> <li>• Panneau de commande digital, 1 programme mémorisable, programme d'entretien et nettoyage de la pompe.</li> <li>•</li> <li>• Sur demande: plaque inclinée pour produits liquides, ....</li> <li>•</li> <li>• Machines professionnelles de table</li> <li>•</li> <li>• Le vide est gérer en % grâce au sensor de vide intégré, fini le risque de vide incomplet par inadvertance.</li> <li>•</li> <li>• Chambre à vide emboutie, réalisée en acier inox AISI 304, entretien aisé garantissant une hygiène parfaite.</li> <li>•</li> <li>• Barre de soudure amovible.</li> <li>•</li> <li>• Double soudure rigoureuse de 3,5 mm.</li> <li>•</li> <li>• Couvercle bombé transparent, ouverture avec piston.</li> </ul> | <table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>1,1</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>GA-102/S</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>420</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>510</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>510</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Machine sous vide à</td> <td>: A cloche de table</td> </tr> <tr> <td>Longueur barre de soudure</td> <td>350</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>1,1</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>450</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>450 x 510 x 420</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>230/1N 50-60Hz</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></td> </tr> </table> | Puissance (kW) | 1,1 | Référence constructeur | GA-102/S | Hauteur (mm) | 420 | Profondeur (mm) | 510 | Largeur (mm) | 510 | Type de branchement | Monophasé | Machine sous vide à | : A cloche de table | Longueur barre de soudure | 350 | Puissance totale (kW) | 1,1 | Longueur | 450 | Dimensions extérieures | 450 x 510 x 420 | voltage | 230/1N 50-60Hz | <b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b> |  |
| Puissance (kW)  | 1,1   |                |     |                        |          |              |     |                 |     |              |     |                     |           |                     |                     |                           |     |                       |     |          |     |                        |                 |         |                |   |  |
| Référence constructeur  | GA-102/S  |                |     |                        |          |              |     |                 |     |              |     |                     |           |                     |                     |                           |     |                       |     |          |     |                        |                 |         |                |   |  |
| Hauteur (mm)  | 420   |                |     |                        |          |              |     |                 |     |              |     |                     |           |                     |                     |                           |     |                       |     |          |     |                        |                 |         |                |   |  |
| Profondeur (mm)   | 510   |                |     |                        |          |              |     |                 |     |              |     |                     |           |                     |                     |                           |     |                       |     |          |     |                        |                 |         |                |   |  |
| Largeur (mm)  | 510   |                |     |                        |          |              |     |                 |     |              |     |                     |           |                     |                     |                           |     |                       |     |          |     |                        |                 |         |                |   |  |
| Type de branchement   | Monophasé   |                |     |                        |          |              |     |                 |     |              |     |                     |           |                     |                     |                           |     |                       |     |          |     |                        |                 |         |                |   |  |
| Machine sous vide à   | : A cloche de table   |                |     |                        |          |              |     |                 |     |              |     |                     |           |                     |                     |                           |     |                       |     |          |     |                        |                 |         |                |   |  |
| Longueur barre de soudure   | 350   |                |     |                        |          |              |     |                 |     |              |     |                     |           |                     |                     |                           |     |                       |     |          |     |                        |                 |         |                |   |  |
| Puissance totale (kW)   | 1,1   |                |     |                        |          |              |     |                 |     |              |     |                     |           |                     |                     |                           |     |                       |     |          |     |                        |                 |         |                |   |  |
| Longueur  | 450   |                |     |                        |          |              |     |                 |     |              |     |                     |           |                     |                     |                           |     |                       |     |          |     |                        |                 |         |                |   |  |
| Dimensions extérieures  | 450 x 510 x 420   |                |     |                        |          |              |     |                 |     |              |     |                     |           |                     |                     |                           |     |                       |     |          |     |                        |                 |         |                |   |  |
| voltage   | 230/1N 50-60Hz  |                |     |                        |          |              |     |                 |     |              |     |                     |           |                     |                     |                           |     |                       |     |          |     |                        |                 |         |                |   |  |
| <b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>   |   |                |     |                        |          |              |     |                 |     |              |     |                     |           |                     |                     |                           |     |                       |     |          |     |                        |                 |         |                |   |  |

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description  | Caractéristiques |
|--|------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>•</li><li>• Châssis en acier inox AISI 304.</li><li>•</li><li>• Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur</li></ul> <p>AVANTAGE :</p> <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><b>Autres informations</b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 450 x 510 x 420<br/>Puissance en kw: 1.1<br/>Longueur (mm): 450<br/>Largeur (mm): 510<br/>Hauteur(mm): 420<br/>Volume: (m<sup>3</sup>): 0,17<br/>Branchement: Monophasé</p> |                  |