Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Scellant à vide - joint 31 cm - couvercle transparent

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 390 x 275 x 13
- Puissance (kW) : 0.475
- Poids (kg) : 5.1
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable/Plastique

Description

Si vous souhaitez conserver la fraîcheur des aliments plus longtemps, vous pouvez utiliser cette emballeuse sous vide professionnelle. Cet appareil emballe la viande, le poisson, les légumes, les fruits et les liquides tels que les sauces et les soupes de manière totalement hermétique. Après avoir scellé les aliments, les produits peuvent être conservés jusqu'à cinq fois plus longtemps. Grâce à sa taille compacte, ce modèle de table est idéal pour être placé sur une table ou un comptoir. Après utilisation, vous pouvez ranger l'appareil rapidement et facilement. Le panneau de commande numérique est convivial et entièrement réglable.

Un emballage entièrement automatique

Grâce au film sous vide que vous pouvez facilement commander, vous pouvez emballer vos aliments rapidement et hermétiquement. En outre, le processus est entièrement automatique. Le temps de vide, la pression du vide, le temps de scellage et la température de scellage sont tous réglables individuellement. La thermoscelleuse sous vide dispose également d'une fonction d'impulsion distincte pour l'emballage sous vide de produits mous. En deux secondes, les produits sont emballés de manière hermétique. Il est également possible de sceller seul, sans pulsation. Veuillez noter que cet appareil de cuisine convient uniquement aux sacs sous vide avec relief. Les aliments peuvent être emballés jusqu'à 0,96 bar et la soudeuse sous vide est équipée d'une double pompe. Le tuyau spécifique pour cette machine est vendu séparément dans la

Caractéristiques

Poids (en kg)	5.1
Référence constructeur	09501002
Type de branchement	Monophasé
Machine sous vide à :	Aspirations extérieur
Longueur barre de soudure	300
Puissance totale (kW)	0.475
Dimensions extérieures (en mm)	390 x 275 x 13
dimensions	390 x 275 x 13

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
rubrique Accessoires. **Fabriqué en acier inoxydable** Le boîtier de cette thermoscelleuse sous vide de luxe est fabriqué en acier inoxydable. Il peut être nettoyé avec un chiffon humide et un détergent doux. N'utilisez pas trop d'eau pour nettoyer cet appareil. L'emballeuse sous vide repose sur quatre pieds en caoutchouc afin de rester en place lors de la mise sous vide des produits. • Luxueuse machine à emballer sous vide • Cycle d'emballage entièrement automatique • Petit modèle de table avec de belles finitions • Boîtier en acier inoxydable • Couvercle transparent en PMMA • Double pompe • Vide maximum 0,96 bar • Fonction de vide pulsé pour les produits mous • Temps de soudure court de 2 secondes • Possibilité de sceller uniquement • Panneau de commande numérique • Convient uniquement aux sacs avec des crêtes • Repose sur quatre pieds en caoutchouc • Facile à nettoyer • Poids net : 6,5kg • Dimensions : L39 x P27,5 x H13cm • Dimensions de la barre de soudure : 310 x 5mm • 230V/50Hz/1Phase 700W Entièrement réglable : • Temps de vide réglable • Pression du vide réglable • Temps de soudure réglable • Température de soudure réglable **Autres informations** • Dimensions (mm) : 390 x 275 x 13 • Puissance (kW) : 0.475 • Poids (kg) : 5.1 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable/Plastique	