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

Scellant à vide - joint 40,5 cm

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 490 x 260 x 13
- Puissance (kW) : 0.55
- Poids (kg) : 6.1
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable/Plastique

Description

Si vous souhaitez conserver les aliments frais plus longtemps, vous pouvez utiliser cette machine à emballer sous vide professionnelle. Cet appareil permet d'emballer 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 se conservent 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 rapidement et facilement la machine à emballer sous vide. Le panneau de commande numérique est convivial et entièrement réglable.

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. La durée du vide, la pression du vide, la durée de scellage et la température de scellage sont toutes réglables individuellement. La machine à emballer sous vide dispose également d'une fonction d'impulsion séparée pour l'emballage sous vide de produits mous. En deux secondes, les produits sont emballés de manière hermétique. Il est également possible d'effectuer le scellage seul, sans impulsion. Veuillez noter que cet appareil de cuisine ne convient qu'aux sacs sous vide avec relief. Les aliments peuvent être emballés jusqu'à 0,96 bar et la machine à emballer sous vide est équipée d'une double pompe.

Caractéristiques

Poids (en kg)	6.1
Référence constructeur	09501102
Type de branchement	Monophasé
Machine sous vide à :	Aspirations extérieur
Longueur barre de soudure	400
Puissance totale (kW)	0.55
Dimensions extérieures (en mm)	490 x 260 x 13
dimensions	490 x 260 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
Fabriqué en acier inoxydable Le boîtier de cette machine à emballer sous vide de luxe est en acier inoxydable. Il peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux. N'utilisez pas trop d'eau pour nettoyer cet appareil. La machine à emballer sous vide repose sur quatre pieds en caoutchouc afin de rester en place lors de la mise sous vide des produits. • Machine à emballer sous vide de luxe • Cycle d'emballage entièrement automatique • Petit modèle de table avec de belles finitions • Boîtier en acier inoxydable • Couvercle transparent en PMMA • Vide maximal de 0,96 bar • Fonction de vide pulsé pour les produits mous • Temps de soudure court de 2 secondes • Possibilité de scellage seul • Panneau de commande numérique • Convient uniquement pour les sacs à crêtes • Repose sur quatre pieds en caoutchouc • Facile à nettoyer Caractéristiques du produit • Poids net : 6,1kg • Dimensions : B49 x D26 x H12,7cm B49 x D26 x H12,7cm • Dimensions de l'étanchéité : 406 x 5mm • 230V/50Hz/1Phase 550W Entièrement réglable : • Durée de vide réglable • Pression de vide réglable • Temps de soudure réglable • Température de soudure réglable **<u>Autres informations</u>** • Dimensions (mm) : 490 x 260 x 13 • Puissance (kW) : 0.55 • Poids (kg) : 6.1 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable/Plastique	