

**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**

**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>• Durée du cycle 15-30 secondes.</li> <li>• Dimensions de la chambre : 350x370xh150 mm (Longueur de soudure: 350mm).</li> <li>• Livrée avec plaque d'insertion volumique, pour un cycle rapide et un bon positionnement de vos produits.</li> <li>• Panneau de commande digital, 1 programme mémorisable, programme d'entretien et nettoyage de la pompe.</li> <li>• Sur demande: plaque inclinée pour produits liquides, ....</li> <li>• Machines professionnelles de table</li> <li>• Le vide est gérer en % grâce au sensor de vide intégré, fini le risque de vide incomplet par inadvertance.</li> <li>• Chambre à vide emboutie, réalisée en acier inox AISI 304, entretien aisé garantissant une hygiène parfaite.</li> <li>• Barre de soudure amovible.</li> <li>• Double soudure rigoureuse de 3,5 mm.</li> <li>• Couvercle bombé transparent, ouverture avec piston.</li> <li>• Châssis en acier inox AISI 304.</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,</p>	<table> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>GA-102/S</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>Capacité</td> <td>8 m3/h</td> </tr> <tr> <td>Dimension chambre interne</td> <td>350 x 370 x 150</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>1,1</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>450 x 510 x 420</td> </tr> </table> <p><b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b></p>	Référence constructeur	GA-102/S	Type de branchement	Monophasé	Machine sous vide à	: A cloche de table	Longueur barre de soudure	350	Capacité	8 m3/h	Dimension chambre interne	350 x 370 x 150	Puissance totale (kW)	1,1	Dimensions extérieures (en mm)	450 x 510 x 420
Référence constructeur	GA-102/S																
Type de branchement	Monophasé																
Machine sous vide à	: A cloche de table																
Longueur barre de soudure	350																
Capacité	8 m3/h																
Dimension chambre interne	350 x 370 x 150																
Puissance totale (kW)	1,1																
Dimensions extérieures (en mm)	450 x 510 x 420																

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>sachets sous vide, disponibles également pour la cuisson sous vide +110°.</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>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</p>	