

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Machine sous-vide, chambre 350x370xh150 mm - 16 m3/h

Caractéristiques techniques

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

Puissance en kw : 1.1

Largeur (mm) : 450

Profondeur (mm) : 510

Hauteur (mm) : 420

 Volume (m³) : 0,2

Branchement : Monophasé

Voltage : 230/1N 50-60Hz

Poids (Kg) : 67

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> • Pompe à vide capacité 16m3/h.(de type Busch) • Durée du cycle 15-30 secondes. • Dimensions de la chambre : 350x370xh150 mm (Longueur de soudure: 350mm). • Livrée avec plaque d'insertion volumique, pour un cycle rapide et un bon positionnement de vos produits • Panneau de commande digital avec 10 programmes, programme d'entretien et nettoyage de la pompe. 	Poids (en kg) 67
	Référence constructeur TA-85/S
	Type de branchement Monophasé
	Machine sous vide à : A cloche de table
	Longueur barre de soudure 350
	Capacité 160 m3/h
	Dimension chambre interne 350 x 370 x 150
	Puissance totale (kW) 1,1
	Dimensions extérieures (en mm) 450 x 510 x 420
	Dotation Contrôle digital
dimensions 450 x 510 x 420	
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
<ul style="list-style-type: none">• Soft air: mise à vide graduelle. • Sur demande: Sensor de contrôle des liquides, plaque inclinée pour produits liquides, système injection de gaz "azote", • Machines professionnelles de table, servant à l'emballage sous-vide. • Le vide est géré en % grâce 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 bombé transparent, ouverture avec piston. • Châssis en acier inox AISI 304. • Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur • Machines sous vide (made in Europe), de conception	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>innovante, a été spécialement conçue pour vos mises sous vide journalières ou ponctuelles. Ces principaux atouts ? Pompe Bosch, contrôle par sensor de vide, double soudure, son ergonomie, sa robustesse !! Sur demande: nombreuses options et accessoires, sachets sous vide, disponibles également pour la cuisson sous vide +110°.</p> <p>ADVANTAGE :</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 450 x 510 x 420 Puissance en kw : 1.1 Largeur (mm) : 450 Profondeur (mm) : 510 Hauteur (mm) : 420 Volume (m³) : 0,2 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50-60Hz Poids (Kg) : 67</p>	