

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Machine sous vide, couvercle bombé, cuve acier inox 4 m3/h**



**Caractéristiques techniques**

Dimensions en L x P x H en mm : 279x440xh252/550

Poids en Kg : 20

Puissance électrique en Kw/h : 0.5

Type de branchement : Monophasé 230/1N 50Hz

Description	Caractéristiques
<p>Machine sous vide, couvercle bombé, cuve acier inox 4 m3/h                      Pompe à vide capacité 4 m3/h. (de type Busch)                      Dimensions de la chambre : 220x310xh110 mm                      Livrée avec plaque d'insertion volumique, pour un cycle rapide et un bon positionnement de vos produits                      Sur demande: plaque inclinée pour produits liquides (PIL/DV)                      Petite machine professionnelle de table, servant à l'emballage sous vide.                      Panneau de commande digital, 1 programme mémorisable, programme d'entretien et nettoyage de la pompe                      Durée du cycle 25-60 secondes, contrôle temporel                      Chambre à vide emboutie, réalisée en acier inox AISI 304, entretien aisé garantissant une hygiène parfaite.                      Barre de soudure frontale de 220 mm, 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                      AVANTAGE :                      Désormais best-seller des professionnels, cette machine sous vide Diverso (made in Europe), de conception innovante, a été spécialement conçue pour vos mises sous vide journalières ou ponctuelles. Ces principaux atouts ? Pompe Busch 4 m3/h, double soudure, son faible encombrement, son ergonomie, sa robustesse                      !! Sur demande: plaque pour produits liquides, sachets sous vide 150x300 mm et 200x300 mm, disponibles également pour la</p>	<p>Poids (en kg) 20</p> <p>Référence constructeur WR-22X31-B</p> <p>Type de branchement Monophasé</p> <p>Machine sous vide à : A cloche de table</p> <p>Longueur barre de soudure 220</p> <p>Capacité 4 m3/h</p> <p>Dimension chambre interne 220 x 310 x 110</p> <p>Puissance totale (kW) 0,5</p> <p>Dimensions extérieures (en mm) 279 x 440 x 252/550</p> <p><b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b></p>

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>cuisson sous vide +110°.</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en L x P x H en mm : 279x440xh252/550 Poids en Kg : 20 Puissance électrique en Kw/h : 0.5 Type de branchement : Monophasé 230/1N 50Hz</p>	