Machine Sous Vide - Eco Pro 40 RR9716NEL





Machine sous vide professionnelle Eco Pro 40, avec barre de soudure de 430 mm + 3 mm, idéale pour les professionnels de la restauration et les bouchers, charcutiers, traiteurs. Sa capacité d'aspiration est de 40 litres/ minutes, soit 2,4m3/h. Fabriquée en Italie.

Caractéristiques Produit:

Alimentation: 230 V Type de Machine: Aspiration Externe Longueur (mm): 480

Profondeur (mm): 275 Hauteur (mm): 125 Poids (kg): 7.2

Puissance (W): 335 Matière: Acier Taille Barre de Soudure (mm): 430

Option Gaz Interte: Sans

Informations Logistiques:

Largeur : 560 mm Profondeur : 330 mm Hauteur : 260 mm

