



MACHINE SOUS VIDE PROFESSIONAL 55 avec FILTRE REF 9712 NELF



AVEC FILTRE
POUR
PARTICULES

- Carcasse en acier inox
- Manomètre professionnel
- Pompe à piston autolubrifiante à double corps, sans entretien
- Doubles systèmes d'aspirations : air et senseur liquide (système rejet liquide extérieur)
- Niveau de vide : - 900 mbar
- **Capacité d'aspiration : - 40 litres/mn soit 2.4 m3/h**
- Puissance maximale absorbée : 355 watts
- **Barre soudure de 58 cm largeur soudure +3 mm**
- **Système économie d'énergie avec contrôle électronique de la puissance délivrée en soudage**
- Puissance de soudure programmable et réglable électroniquement pour poches gaufres simples ou à soufflets
- Filtre extérieur de protections particules
- Fonctionnement en cycle continu
- Fonctionnement mode complètement automatique ou réglage en mode manuel
- Prise spéciale pour récipients et OPTIONS récipients ou couvercles divers diamètres disponibles
- Maximum de rapidité et simplicité d'utilisation
- Poids : 14 kg
- Mesures : 70x27.5x12 cm
- Livré avec 20 poches 20x30 cm et accessoire aspiration pour récipient
- Gencod REF NELF 801315971497
- En OPTION existe sachet gauffrés REBER épais spécial cuisson basse températures de différentes dimensions et des récipients spéciaux pour les liquides.



La machine sous vide est totalement [fabriquée en Italie](#), ce qui lui garantit, la qualité dans le choix des matériaux ainsi que les réparations.

ATTENTION: Cette machine sous vide (comme toutes les machines sous vide à aspiration externe) n'est pas adaptée pour l'aspiration de produits dont la consistance est liquide ou farineuse. Si vous souhaitez utiliser ce type d'aliments, il est nécessaire de vous orienter directement vers les machines sous vide à cloche. En outre, nous ajoutons qu'il est recommandé d'utiliser des récipients pour tous usages d'aliments liquides à mettre sous vide