

Machine à emballer sous vide avec chambre Profi Line 410 code: 201442

Bande de soudure de 410 mm, largeur: 2 x 3.5mm.
 Cycle, temps de soudure, gonflage et refroidissement ajustable, fonctionnement automatique et manuel.
 Convient pour mettre sous vide des aliments en sauce ou des liquides.
 Équipé d'un écran numérique et un manomètre de pression manuel.
 Pompe à l'huile de haute qualité, pression 1009mbar et mise sous vide rapide.

Construction et chambre fait en inox de haute qualité.
 Il est possible de emballer de gros volume, grâce au grand renforcement au fond et le couvercle transparent en dôme.
 Avec des pinces dans la chambre pour maintenir les sacs en place pendant la mise sous vide.
 Capacité de la pompe: 333,3 L/min.
 Dimensions chambre: 425x457x(H)100 mm.



Code	V	W	LxWxH (W)
201442	230	1100	510x625x(H)455