

Machine à emballer sous vide Kitchen Line code: 975374

Pour le conditionnement de produits alimentaires et non alimentaires, excepté les liquides.

Peut être utilisé avec le support pour des rouleaux de sacs sous vide 970638.

Boîtier en acier inoxydable.

Le joint du couvercle garantit une fermeture hermétique pendant le fonctionnement.

Panneau de commande intuitif.

Fonction de réglage du minuteur de compte à rebours : 0-6 s

Avec fonction marinade.

Avec mode de génération de vide par impulsion.

Boutons de démarrage rapide pour le vide et la soudure sur la poignée.

Arrêt automatique après 10 minutes d'inactivité.

Pompe à vibration.

Capacité de la pompe : 16 l/min.

Poids net : 5 kg.

La machine à emballer sous vide n'est pas destinée à un fonctionnement continu.

A utiliser avec des sacs gaufrés.

-  Facile à utiliser grâce aux boutons de démarrage rapide supplémentaires pour le vide et la soudure sur la poignée.
-  Fonctionnement efficace grâce à une capacité de pompe élevée
-  Mode de génération de vide par impulsion pour les produits très fragiles
-  Réduction de la consommation d'énergie grâce à l'arrêt automatique après 10 minutes d'inactivité.
-  Machine à emballer sous vide pratique, adaptée aux sacs d'une largeur maximale de 406 mm, quelle que soit la longueur du sac.



Code	V	W	LxWxH (W)
975374	230	550	570x263x(H)150