

Machine Sous Vide - Professional 58 cm

RR9712NEL



Reber
Professionisti in cucina

Machine sous vide professionnelle Professional 58 cm, avec barre de soudure de 580 mm. Elle est programmable, parfaite pour les professionnels de la restauration comme les bouchers, charcutiers, traiteurs. Elle aspire jusqu'à 40 litres/ minutes, soit 2,4m³/h. Fabriquée en Italie.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|---------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|
| Alimentation : 230 V | Type de Machine : Aspiration Externe | Longueur (mm) : 625 |
| Profondeur (mm) : 275 | Hauteur (mm) : 130 | Poids (kg) : 9.4 |
| Puissance (W) : 355 | Matière : Acier | Taille Barre de Soudure (mm) : 580 |
| Option Gaz Interte : Sans | | |

Informations Logistiques :

| | | |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 750 mm | Profondeur : 300 mm | Hauteur : 210 mm |
|------------------|---------------------|------------------|