

Machine Sous Vide - Professional 58 cm RR9712NEL



Reber
Professionalisti 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
Matière : Acier	Puissance (W) : 355	Taille Barre de Soudure (mm) : 580
Option Gaz Interte : Sans		

Informations Logistiques :

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