



Cette **Soudeuse** est conçue pour thermosceller tous les sacs sous vide de qualité alimentaire. Temps de soudure exceptionnellement rapide, facile à utiliser et idéal pour tous les types d'établissements de restauration.

Caractéristiques Produit :

Alimentation: 230 V Longueur (mm): 430 Profondeur (mm): 85

Hauteur (mm) : 235 Poids (kg) : 2.85 Puissance (W) : 300

Matière: Acier

Informations Logistiques:

Largeur : 240 mm Profondeur : 480 mm Hauteur : 130 mm

