

PROMO

Machine sous vide, couvercle bombé, cuve acier inox - 4 m³/h WR-22X31-B

Descriptions

mm (L x P x H)	279 x 440 x 252/550
kW	0.5
Voltage	230/1N 50HZ
Poids Brut (kg)	20 kg
Volume (m ³)	0.17 m ³

Page promo : 109-Div25

Détails du produit

- Pompe à vide capacité 4 m³/h. (de type Busch)
- Dimensions de la chambre : 220x310xh110 mm
- Livrée avec plaque d'insertion volumique, pour un cycle rapide et un bon positionnement de vos produits
- Sur demande: plaque inclinée pour produits liquides (PIL/DV)

- Petite machine professionnelle de table, servant à l'emballage sous vide.
- Panneau de commande digital, 1 programme mémorisable, programme d'entretien et nettoyage de la pompe
- Durée du cycle 25-60 secondes, contrôle temporel
- Chambre à vide emboutie, réalisée en acier inox AISI 304, entretien aisé garantissant une hygiène parfaite.
- Barre de soudure frontale de 220 mm, amovible.
- Double soudure rigoureuse de 3,5 mm.
- Couvercle bombé transparent, ouverture avec piston.
- Châssis en acier inox AISI 304.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur

Les +

ADVANTAGE :

- Désormais best-seller des professionnels, cette machine sous vide DiVerso (made in Europe), de conception innovante, a été spécialement conçue pour vos mises sous vide journalières ou ponctuelles. Ces principaux atouts ? Pompe Busch 4 m³/h, double soudure, son faible encombrement, son ergonomie, sa robustesse !! Sur demande: plaque pour produits liquides, sachets sous vide 150x300 mm et 200x300 mm, disponibles également pour la cuisson sous vide +110°.