



Optimisez la conservation et la gestion de vos produits grâce à la Machine Sous Vide Externe - 315 mm. Avec une barre de soudure de 315 mm et un corps robuste en inox, cet appareil offre une solution efficace pour prolonger la fraîcheur des aliments. Sa conception d'aspiration externe permet une manipulation aisée et rapide, idéale pour les environnements professionnels exigeants. Ses dimensions compactes (397 x 345 x 105 mm) et son poids de 4,9 kg facilitent son intégration dans toute cuisine professionnelle, maximisant l'efficacité sans encombrer l'espace de travail.

Caractéristiques Produit:

Type de Machine : Aspiration Externe Longueur (mm) : 397 Profondeur (mm) : 345

Hauteur (mm) : 105 Poids (kg) : 4,9 Matière : Inox

Taille Barre de Soudure (mm) : 315 Option Gaz Interte : Sans

Informations Logistiques:

Largeur : 420 mm Profondeur : 460 mm Hauteur : 190 mm

