

## Machine de mise sous vide automatique Family de luxe REBER

Référence : P6UK00002

### Détails

---

La machine sous vide FAMILY DE LUXE est idéale pour mettre les aliments sous vide de manière automatique. Nous préconisons cette machine pour un usage familial ou semi-professionnel. De l'éleveur aux professionnels de la viande (bouchers, charcutier et traiteurs), Ukal propose une gamme complète de transformation de la viande à la ferme. La marque Reber est gage de qualité, la fabrication est 100% italienne. Manomètre de vide professionnel permet une prise d'air optimale pour la conservation de vos aliments. Elle dispose d'une barre de soudure de 32 cm (pour les sachets de 30 cm). Vide : -830 mbar. Aspiration : 18 lt/min. La machine sous vide fonctionne sans arrêt avec la possibilité de passer en modalité manuelle. Elle dispose d'une électrovalve d'ouverture automatique du couvercle et est facile d'utilisation. La puissance de soudure est programmable. Elle comprend également une prise d'air pour la fixation des récipients. Pour un fonctionnement en continu sans attendre pour le refroidissement. La machine est fournie avec : -20 sachets (20x30cm) -un tuyau d'aspiration pour boîte (6727A). Caractéristiques techniques : Couleur : argenté Dimensions : 43,5\*15,5\*11 cm Poids : 3 kg Watt : 190 Vide : -830 mbar Aspiration : 18 lt/min Barre de soudure : 32 cm Système Reber à économie d'énergie Matière : plastique Garantie 2 ans sur les produits Reber. Le SAV est géré par notre service dédié.

