

Machine de mise sous vide professionnelle lg. 30 cm en inox REBER

Référence : P6UK00003

Détails

La machine sous vide professionnelle REBER INOX 30 cm est idéale pour mettre les aliments sous vide de manière automatique. Nous préconisons cette machine pour un 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. Vide : -900mbar. Aspiration : 40lt/min. Facile d'utilisation. Marque Reber de fabrication 100% italienne est gage de qualité. Elle se compose des éléments suivants : un boîtier en acier inoxydable un vacuomètre professionnel une pompe avec piston à double corps, autolubrifiante (ne nécessite d'aucun entretien) un système d'énergie REBER la puissance de soudage est réglable par l'utilisateur. la fonction SUPERVACUUM avec contrôle électronique une fonction manuelle peut être défini par l'utilisateur une entrée d'air à utiliser avec le réservoir REBER et le raccord du couvercle fourni. une prise de raccordement tuyau pour le récipient Reber 20 sachets de 20*30 cm

Caractéristiques techniques : Couleur : argenté Dimensions : 37*27*11 cm Puissance : 280 W Vide : -900mbar Aspiration : 40lt/min Barre de soudure : 32 cm Matière : inox Poids : 6,5 kg Garantie 2 ans sur les produits Reber. Le SAV est géré par notre service dédié.

