

Machine de mise sous vide automatique Salvaspesa plus blanche REBER

Référence : P6UK150400001

Détails

Cette machine sous vide en plastique 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. Elle fonctionne sans arrêt et sans attente pour le refroidissement et dispose d'une électrovalve d'ouverture automatique du couvercle. Economique en énergie. Vide : -830 mbar. Aspiration : 18 lt/min. Facile d'utilisation. Marque Reber de fabrication 100% italienne est gage de qualité. La machine est fournie avec 20 sachets de 20*30 cm. Caractéristiques techniques : Couleur : blanc Dimensions : 37.5*17.5*11.5 cm Poids : 3 kg Vide : -830 mbar Aspiration : 18 lt/min Barre de soudure : 32 cm Matière : plastique Watts : 180 Garantie 2 ans sur les produits Reber. Le SAV est géré par notre service dédié.

