

CONDITIONNEUSE SOUS VIDE D'AIR type pro réf. VS5160



- Appareil **semi-pro** qui conditionne hermétiquement les aliments dans un film plastique sous vide d'air pour une meilleure conservation tout en préservant la saveur et la valeur nutritive des aliments .
- Simple d'utilisation: Fait le vide et soude , il est équipé d'un **cutter intégré afin de couper le rouleaux à la demande**
- **Corps en inox brossé** munis d'une poignée de verrouillage du couvercle pour assurer l'étanchéité
- **Dépression max 0,85 bar .. avec double pompe**
- rouleaux 30 cm (fourni avec 1 rouleau 28x300cm)
- **Fonction marinade pour créer des recettes avec des aliments plus intensément et rapidement marinés**
- Double soudure pour une meilleure étanchéité
- range cordon / compteur du temps de réalisation
- Panneau de commande multifonctions (3 niveau de soudure, fonctionnement automatique ou manuel, fait le vide manuellement à la demande si besoin, soudure manuelle à la demande,)
- Sortie spéciale qui permet de faire le vide dans les boîtes prévues à cet effet

- Puissance: 130 W (230 volts - 50 Htz)
- **0,85bar** / 74 dba / 15L.par minute.
- Poids de l'appareil seul: 2,78kg (emballé: 3,8 kg)
- Dimensions appareil seul (cm): H14,5x L40 x P20,5
- Dimensions emballage (cm): H x L x P
- Master carton 2 pièces: H28,5 x L42 x P33
- 80 appareils/palette H180 – poids palette: 335 kg

