

Machine Sous Vide sur Socle iSensor M à 2 Barres de Soudure - 460 mm - 40 m3/h

MFFSMB42E2



mychef.

Cette **Machine Sous Vide sur Socle iSensor M à 2 Barres de Soudure de 460 mm** chacune est idéale pour les professionnels de la restauration. Elle possède une pompe à vide Busch 40 m3/h fabriquée en Allemagne ainsi qu'un système d'ouverture automatique.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier	Alimentation : 230 V	Type de Machine : Aspiration à Cloche
Longueur (mm) : 930	Profondeur (mm) : 607	Hauteur (mm) : 1046
Poids (kg) : 197	Puissance (W) : 1125	Taille Barre de Soudure (mm) : 480
Option Gaz Inerte : Sans		

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------