



Chamber Vac Pro (Type 5702) Solis

Fabricant: Solis
Modèle: 92231

€699,90



DÉSCRIPTION

Ensacheuse sous vide à chambre compacte, de qualité professionnelle.

Caractéristiques du produit

- Produit la plus grande dépression possible (jusqu'à - 1,0 bar)
- Convient à la mise sous vide de liquides
- Corps et chambre de mise sous vide en acier inox de qualité supérieure
- Mode marinade
- Temps de mise sous vide et de thermosoudage réglables
- Chambre de mise sous vide (30,5 x 32,0 x 10 cm) d'une capacité de 7 litres
- Accepte les sachets jusqu'à 30 cm de large et 33 cm de long
- Double cordon de soudure
- 4 pompes à vide intégrées pour une puissance d'aspiration maximale de 72 l/minute

CARACTÉRISTIQUES

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ

Accessoires

Sacs sous vide inclus 

Caractéristiques physiques

Avec tuyau d'aspiration 
Double soudure 
Hauteur 27 cm
Largeur 37 cm
Matière Acier inoxydable
Poids 14,8 kg
Profondeur 40 cm

Courant

Puissance 350 W

Fonctions

Configuration d'alimentation humide 
Configuration d'alimentation sèche 
Fonction à mariner 
Pression basse pour aliments fragiles 

Général

Puissance d'aspiration 72 l/min.

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ