

	<b>Equipement</b>	<b>Machine sous-vide</b>
<b>Réf.: 121085</b>	<b>L31,7xP43,8xH29,3 cm - 0,3 kW - 230 V - 32 Kg</b>	



- Machine professionnelle de table servant à l'emballage sous-vide, concept innovateur, permettant une plus longue conservation des produits périssables.

Vaste choix couvrant tous les besoins de la gastronomie: boulangerie, fromagerie, boucherie, ainsi que fruits et légumes etc. Spécialement conçue pour les petites entités, encombrement limité.

Ergonomie, robustesse, et technologie de pointe sont leurs principaux atouts.

Chambre interne «emboutie» avec angles largement rayonnés.

Entretien aisé garantissant une hygiène parfaite.

Barre de soudure double amovible.

#GAvantage:G# L'emballage sous-vide consiste à aspirer l'air contenu dans un sachet ou dans un récipient quelconque afin de protéger les aliments contre les effets néfastes de l'oxygène. Les aliments sont conservés de manière naturelle et gardent plus longtemps leur fraîcheur.

**Marrakech - Maroc**

Av. Abd. El Khattabi, Rte de Casa  
40100 - Tél.: +212 524 33 44 77

**Casablanca - Maroc**

275, Bd Zerkouni - 20040  
Tél.: +212 522 95 60 00

**Tanger - Maroc**

15, Bd Y. Ibn Tachafine  
90000 - Tél.: +212 539 31 92 50

**Conakry - Rép. Guinée**

Coleah, Rte du Niger - BP 3678  
Tél.: +224 622 62 68 59