

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



- 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