

Construction robuste et fiable en acier inoxydable avec panneau de commande digital, 20 mémoires modifiables : vide, soudure, DLC, texte. Les machines sous vide PRESTIGE sont conseillées pour la cuisson sous vide, les liquides et tous types d'aliments.

Edition automatique ou manuelle de ticket autocollant. Optimisation et gestion des stocks.

- Construction inox
- Barre de soudure démontable sans fil sur vérins pneumatiques pour un nettoyage rapide
- 20 mémoires de cycles de travail programmables
- Système anti-débordement des liquides - Touche Soft Vacuum
- Monophasé 230V
- Idéal pour la cuisson sous vide, les liquides et tous types d'aliments
- Recommandé pour les chefs de cuisine

CARACTÉRISTIQUES

DÉSIGNATION	SOUDURE (mm)	SACS L x P (mm)	CUVE L x P x H (mm)	POMPE (m3)	DIMENSIONS L x P x H (mm)	PUISSANCE (w)	POIDS (kg)
MSV 37	365	350 x 450	370 x 440 x 210	8	510 x 560 x 510	1 000	39
MSV 37 IMP							
MSV 43	420	400 x 500	430 x 430 x 220	16 ou 21	560 x 595 x 560	1 100	60
MSV 43 IMP							
MSV 53	520	500 x 500	530 x 530 x 235	21 ou 25	660 x 695 x 565	1 300	78
MSV 53 IMP							