



UNICA

Machine sous vide à cloche bombé transparente, avec **1 programme manuel + system de nettoyage de l'huile de la pompe, réouverture de la cloche automatique**, possibilité de régler les paramètres de soudure. Bouton pour la soudure rapide/arrêt du cycle de travail en cas de besoin. Plaques de remplissage pour régler la hauteur des produits dans la cuve. Barre de soudure extractible. Machine conçue pour la mise sous vide soit dans les sachets sous vide lisses soit dans les sacs spéciaux pour la cuisson sous-vide.

Dimensions d'encombrement : 510 x 560 x 450 h mm

Dimensions de la chambre de vide : 410 x 450 x 220 h mm –

Barre de soudure de 400 mm utiles /Soudure ayant une largeur de 5 mm –

Pompe de vide 12m³/h – 0.90 Kw – 230V Mono.

Acier inox

Garantie 2 ans.