

# Machine Sous Vide - Professional 58 cm

## RR9712NEL



**Reber**  
Professionisti in cucina

**Machine sous vide professionnelle Professional 58 cm**, avec barre de soudure de 580 mm. Elle est programmable, parfaite pour les professionnels de la restauration comme les bouchers, charcutiers, traiteurs. Elle aspire jusqu'à 40 litres/ minutes, soit 2,4m<sup>3</sup>/h. Fabriquée en Italie.

### Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Type de Machine : Aspiration Externe	Longueur (mm) : 625
Profondeur (mm) : 275	Hauteur (mm) : 130	Poids (kg) : 9.4
Puissance (W) : 355	Matière : Acier	Taille Barre de Soudure (mm) : 580
Option Gaz Interte : Sans		

### Informations Logistiques :

Largeur : 750 mm	Profondeur : 300 mm	Hauteur : 210 mm
------------------	---------------------	------------------