

Reber

Professionisti in cucina

9340 N SOTTOVUOTO SALVASPESA

tanta spesa . . . nessuno spreco



MADE IN ITALY



- Tempi di conservazione degli alimenti allungati fino a 4/5 volte rispetto alla conservazione tradizionale
- LED per la visualizzazione del livello del vuoto adatto alla conservazione degli alimenti
- Livello di vuoto: -830 mbar
- Capacità di aspirazione: 18 lt/min.
- Potenza massima assorbita: solo 180 W grazie al nuovo sistema di risparmio energetico REBER (brevetto depositato)
- Barra saldante da 32 cm.
- Funzionamento a ciclo continuo senza necessità di soste per il raffreddamento dell'apparecchio
- Presa d'aria per vuoto nei contenitori
- Vano avvolgicavo
- Valvola manuale di sfiato aria per l'apertura immediata del coperchio
- Funzionamento automatico con possibilità di passaggio alla modalità manuale - regolazione del tempo di saldatura

Reber

Via Valbrina, 11 - 42045 Luzzara(RE) - ITALIA - www.reber-snc.it - info@reber-snc.it