

Reber

Professionisti in cucina

9701 N SOTTOVUOTO DE LUXE



- Tempi di conservazione degli alimenti allungati fino a 4/5 volte rispetto alla conservazione tradizionale
- Vuotometro professionale
- Elettrovalvola per l'apertura immediata del coperchio al termine della saldatura
- Funzionamento automatico con possibilità di utilizzo manuale; saldatura programmabile
- Nuovo sistema a risparmio energetico
- Funzionamento continuo senza necessità di soste per raffreddamento
- Livello di vuoto: -830 mbar
- Capacità di aspirazione: 18 lt/min.
- Potenza massima assorbita: 190 W
- Barra saldante da 32 cm.
- Presa d'aria per vuoto nei contenitori
- Disponibile anche in versione Full Optionals (9701 NF)

MADE IN ITALY

