

# Machine Sous Vide - Professional 58 cm RR9712NEL



**Reber**  
Professionalisti 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 2,4m3/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
Matière : Acier	Puissance (W) : 355	Taille Barre de Soudure (mm) : 580
Option Gaz Interte : Sans		

## Informations Logistiques :

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