

# MACHINE SOUS VIDE



**Reber**  
Professionisti in cucina

## LES +

- Apports nutritionnels gustatifs et organoleptiques conservés
- Garantie 2 ans

UTILISATION	<b>domestique</b>
NIVEAU MAXI DE VIDE NORME ALIMENTAIRE	<b>0,83 bar</b>
CAPACITÉ D'ASPIRATION	<b>18 L/min</b>
BARRE DE SOUDURE	<b>programmable - L 320 x l 2 mm</b>
MOTEUR	<b>électrique - 180 W</b>
SOUDURE	<b>manuelle ou automatique</b>
VALVE	<b>ouverture manuelle du couvercle</b>
ACCESSOIRES INCLUS	<b>20 sacs gaufrés de 20 x 30 cm</b>
CORPS	<b>ABS</b>
DIMENSIONS	<b>L 38 x l 16,50 x h 11 cm</b>

