

Machine à emballer sous vide

PERFETTA

Nouveau contrôle numérique du niveau de vide. programme innovant.

Fonction Pulse pour le contrôle manuel de la mise sous vide afin de préserver les aliments fragiles et délicats

Performance professionnelle grâce à sa double pompe

Système de verrouillage et déverrouillage facile à utiliser

Fenêtre de visualisation pratique pour la position correcte du sac

Fonction «ActiSeal3D» avec réglage automatique de la soudure pour obtenir le meilleur résultat en toutes circonstances et éviter une soudure insuffisante ou excessive.

Fonction «Marinade» pour faire mariner la nourriture quelques minutes dans les contenants Magic Vac

Chambre à vide étanche, entièrement amovible et lavable en lave-vaisselle

Conforme à la directive d'économie d'énergie ErP



LIVRÉE AVEC

1 rouleau 30x300 cm

5 sacs pré-coupés 20x30 cm

1 tuyau (pour utilisation avec récipients)

1 coupe-sac (logé à l'intérieur du couvercle)

Coupe-sac intégré à la machine

1 manuel d'utilisation

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Débit nominal de la pompe	18 L / min
Valeur de mise au vide	61 cm/Hg - 0,82 bar
Dimensions (cm)	51 x 17,5 x 10,5
Poids	3,25 kg
Garantie	2 ans
Pays de Fabrication	Italie

