

CONDITIONNEUSE SOUS VIDE D'AIR

réf: KCPSV60S



**Accessoires optionnels
sur commande (VBR280) :**



Appareil qui conditionne hermétiquement les aliments dans un film plastique sous vide d'air pour une meilleure conservation

La saveur et la valeur nutritive des aliments est ainsi préservée.

Simple d'utilisation: Fait le vide et soude le sac en 1 seule opération. Fonctionnement automatique ou manuel

Couvercle finition inox brossé teinté

Accepte les sacs de 30 cm de large

Niveau sonore 68db

Mode aliments secs ou aliments humides

Temporisateur électronique

Fourni avec 10 sacs

INFORMATIONS TECHNIQUES & LOGISTIQUES

- Puissance: 150 W (220-240 volts - 50 Htz)
- **0,75 bars**
- Poids de l'appareil seul: 1,35kg (emballé: 1,75kg)
- Dimensions appareil seul (cm): H5,5 x L37 x P14,6
- Dimensions emballage (cm): H x L x P
- master carton : 10 pièces 55x 41,5 x40,7 cm
- 180 appareils/palette – poids palette: 340 kg
- Dimensions palettes (cm): H 180 x L 80 x P 120