

Sottovuoto Reber 9340 N

Codice: 9340 N

€ 138,00 ~~€ 202,52~~ - 32%



Sottovuoto Reber Salvaspesa 9340 N

Il processo di confezionamento sottovuoto consiste nel togliere aria da un sacchetto o da un contenitore per proteggere gli alimenti o gli oggetti contenuti.

Il confezionamento sottovuoto è un sistema di conservazione sicuro e naturale, che permette di mantenere inalterate le qualità nutritive e organolettiche degli alimenti, più a lungo rispetto ai sistemi di conservazione tradizionali.

La macchina della Reber per la creazione del sottovuoto, proposta da Agritechstore, è ideale per evitare il proliferare di muffe e batteri negli alimenti.

Basta con le porzioni di cibo avanzato gettate, basta coi cattivi odori nel frigo, basta con gli sprechi.

La macchina Salvaspesa allungherà di quasi 5 volte i normali tempi di conservazione degli alimenti.

La confezione comprende 20 sacchetti cm. 20x30

Funzionamento in continuo senza necessità di attendere il raffreddamento dell'apparecchio

Valvola manuale di apertura coperchio

Caratteristiche Tecniche:

Apparecchio per Sottovuoto 9340 N Salvaspesa

Colore
Bianco

Watt
190

Agritech Store

Indirizzo 38065 Mori (TN)

+39 0464 670619 Fax 0464 017831

Url: https://www.agritechstore.it/sottovuoto_reber_9340_n

Dimensioni
Cm. 38x16,5x11

Vuoto
- 830 mbar

Aspirazione
18 lt/min

Barra saldante
Cm. 32

Peso
3,30

Made
Made

Made in Italy

Filtri
Larghezza Barra