

FICHE PRODUIT: SOUDE SAC / sous vide d'air **MINI VAC** réf. VS66



INFORMATIONS COMMERCIALES

- Appareil de table **très compact** , 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
- **0,7 bar**
- Range cordon à l'arrière de l'appareil
- **Largeur de soudure = 22 cm**

INFORMATIONS TECHNIQUES & LOGISTIQUES

- Puissance: 140 W (220-240 volts - 50 Htz)
- **0,7 bars**
- Poids de l'appareil seul: 0,84kg (emballé: 1kg)
- Dimensions appareil seul (cm): H5,7 x L25,9 x P16
- Dimensions emballage (cm): H 9 x L28,3 x P18,8
- master carton :6 pièces (H 39,1x L29,3 x P29 cm) / 6,9kg
- 288 appareils/palette – poids palette: 350 kg
- Dimensions palettes (cm): H 188 x L 80 x P 120



Option: lot de 30 sacs dim. 22x30cm réf. VB2230 (master carton de 60 lots dim. 47x32x26,5cm) / 1920 lots par palette

