



Macchina per sottovuoto Matilda



Conserva i tuoi cibi in modo facile e pratico

Cerchi un modo per conservare i tuoi alimenti in modo facile e veloce?

La macchina per sottovuoto è la soluzione che fa per te. In pochi secondi l'igiene, la qualità, l'aspetto e la freschezza del prodotto verranno mantenuti integri nel tempo, evitando la formazione di muffa e l'ossidazione. Inoltre, grazie alla serie di coperchi universali è in grado di rendere sottovuoto contenitori rigidi (perfino pentole e terrine). La presenza del sensore di vuoto facilita le operazioni rendendo tutto semplice e automatico. E' un prodotto rigorosamente Made in Italy ed è il risultato di standard di progettazione elevatissimi.

Caratteristiche Tecniche:

Altezza: 12.60 cm
Larghezza: 36 cm
Profondità: 6.50 cm
Peso: 3.60 Kg
Carrozzeria: ABS

Pompa: 12 lt/min
Barra Saldante: 30 cm
Creazione Vuoto: Automatico con Sensore
Saldatura: Automatica
Rientro Aria: Automatica



prodotto da:
ORVED SPA
Via dell'Artigianato, 30
30024 Musile di Piave (VE)



distribuito da:
DOMOVIP ITALIA SRL
Viale Lino Zanussi, 6/a
33170 Pordenone
+39 0434 570 313
domovip@domovip-europa.it