

SERVICE LOCATION

MACHINE SOUS VIDE

GAMME PROFESSIONNELLE

Conservation optimale : Prolonge la fraîcheur des aliments en réduisant l'oxygène, ralentissant la dégradation.

Préservation des saveurs :
Empêche l'oxydation et conserve les arômes naturels, garantissant des plats plus savoureux.

Nous mettons à disposition différentes tailles de poches :

15x30 à partir de 0.25€HT
20x30 à partir de 0.30€HT
25x35 à partir de 0.40€HT
30x40 à partir de 0.55€HT



Forfait location à la journée :

79€HT

Livraison en supplément selon zone géographique

Barre de soudure
400mm



LE FROID
Cigalois

Formulaire de contact :

Pompe à vide 16m³/h

