

du 1 septembre au 15 octobre 2022

# SÉLECTION SOUS-VIDE



[www.avelinepro.fr](http://www.avelinepro.fr)

[contact@avelinepro.fr](mailto:contact@avelinepro.fr)

02 47 63 18 92





# LA CONSERVATION SOUS VIDE

Les produits se conservent plus longtemps, ne se déshydratent pas, deviennent plus tendres. Particulièrement économique, la conservation sous vide permet des volumes d'achats plus importants et limite la perte à la découpe.

RETROUVEZ NOS  
SACS SOUS VIDE  
ALIMENTAIRES  
ICI



## MACHINE SOUS VIDE SÉRIE 400

- Modèle à poser sur table : barre de soudure de 420 mm
- Panneau de commandes numériques avec écran indiquant le pourcentage exact de vide.
- Vide contrôlé par capteur de grande précision.
- Touche "pause" pour mariner les aliments dans la chambre.
- Sécurité dans le conditionnement de liquides grâce au contrôle par capteur.
- Double soudure.

MODÈLE	LONGUEUR DE LA BARRE	CAPACITÉ DE POMPE	DIMENSIONS CHAMBRE / MM	RÉF.
SE-416	420 MM	16 M <sup>3</sup> /H	430 (L) X 415 (P) X 180 (H)	AR01087



PROMO  
2780€  
HT

## SACS SOUS VIDE CONSERVATION

- Gamme en 90µ
- Sacs sous vide à bords scellés, de haute qualité
- Paquets de 100u



MODÈLE	RÉF.	PRIX UNITAIRE HT PROMO
120 X 280	43120	3,98€
120 X 350	43115	4,18€
130 X 450	43128	6,46€
135 X 180	43101	3,02€
150 X 200	43132	3,73€
150 X 250	43121	4,74€
165 X 220	43102	4,66€
180 X 240	43123	5,37€
200 X 250	43119	6,21€
200 X 270	43124	6,71€
200 X 300	43103	7,58€
200 X 350	43117	11,05€
200 X 400	43114	9,94€
250 X 300	43104	9,33€
250 X 350	43105	10,87€
250 X 400	43116	12,42€
250 X 600	43125	18,92€
250 X 700	43107	22,07€
300 X 300	43108	10,55€
300 X 400	43109	15,15€
300 X 500	43127	18,63€
300 X 600	43131	22,36€
350 X 400	43113	17,39€
350 X 450	43110	18,46€
400 X 500	43111	25,24€
400 X 600	43112	29,81€
500 X 700	43122	17,39€



# LA CUISSON SOUS VIDE

La cuisson sous vide à basse température permet d'obtenir des produits plus tendres et savoureux en conservant leur texture avec une perte minimum d'humidité et de poids.

## SACS SOUS VIDE CUISSON

- Gamme en 90µ
- Paquets de 200u

## THERMO-PLONGEUR

- Pour professionnels
- Cuisson de poches sous vide à basse température, de grande précision et fiabilité.
- Facile à utiliser.
- Capacité maxi du récipient 30 L

RÉF. : AR02332



PROMO  
740€  
HT

## BAC ISOLÉ POUR SOUS VIDE

- Fabrication en acier inox
- Robinet de vidange
- Cuve 28L

RÉF. : AR02333



PROMO  
330€  
HT



MODÈLE	RÉF.	PRIX UNITAIRE HT PROMO
150 X 200	43140	14,06€
180 X 220	43126	18,54€
200 X 250	AR00882	20,00€
200 X 300	43141	28,10€
250 X 350	43145	40,97€
300 X 400	43142	56,18€
400 X 500	43144	93,63€
400 X 600	43143	104,40€

