

# Machine à emballer sous vide V.333



Produit en ligne

Home / [Assortiment](#) / [Alimentation & Cuisine](#) / Machine à emballer sous vide V.333

## Données du produit

La V333 Machine à conditionner sous-vide automatique est une machine solide et fiable, c'est le modèle idéal pour les petits traiteurs ou les restaurants. Elle possède un caisson robuste, un manomètre facile à nettoyer, un manomètre et un régulateur de pression.

La V333 Premium Chrome/Noir comprend une triple soudure, la Pompe Turbo Lava qui enlève 35 litres d'air par minute avec une pression de -0.9 bar, et le Système de fermeture Lava unique (clapet magnétique) pour vous aider à travailler de façon plus rapide.

La V333 machine de mise sous-vide, fonctionne aussi bien avec des sachets sous vide qu'avec des rouleaux continus. Elle accepte des sachets d'une largeur jusqu'à 30 cms et elle enlève l'air d'un sac d'une taille moyenne (20cms x 30cms) en environ 10 secondes. La V333 possède un manomètre qui indique avec précision l'aspiration et est également livrée avec un régulateur de pression qui permet d'emballer les aliments délicats de façon rapide et efficace. La V333 Premium fonctionne aussi bien en mode totalement automatique qu'en mode manuel ce qui en fait un appareil polyvalent et simple d'utilisation.

La V333 peut donc être utilisée avec des récipients acryliques en utilisant le tuyau d'aspiration livré avec la machine. Cette utilisation est idéale pour conserver les salades, les fruits délicats et les légumes coupés en petits morceaux dans les meilleures conditions afin de les garder jusqu'à cinq fois plus longtemps que leur conservation normale. Les récipients en acrylique que nous fournissons, sont fabriqués en Allemagne et peuvent être utilisés dans le frigidaire, le congélateur, le four à micro-ondes et le lave-vaisselle.

Nombre des soudures: 3

Nombre de pompe: 1

Capacité d'aspiration: 35 litres par minute

Aspiration maximale: -0,90 bar

Affichage de l'aspiration: manomètre

Capacité de soudure: Jusqu'à 1000 pièces sans surchauffe

Longueur de la bande de soudure: 350 mm

Couleur: Argent et Bleu ou Chrome et Noir (Black Edition)

Voltage: 230 V

Dimensions: 430 x 275 x 110 mm

Poids: 6,4 kg

No. d'article	exécution	Prix
18.0301.08	Standard	CHF 1'094.54
18.0301.09	Black Edition	CHF 1'189.28

## Accessoires

No. d'article	Description	Prix
18.0301.20	Sacs sous vides R-Vac	dès CHF 21.32
18.0301.12	Rouleaux continus d'emballage sous vide E-Vac	dès CHF 36.64
18.0301.50	Sacs sous vides G-Vac	dès CHF 30.15
18.0301.53	Sacs sous vides RS-Vac	dès CHF 25.70
18.0301.57	Sacs sous vides i-Vac	dès CHF 155.04
18.0301.70	Récipients Sous vide ronde New-line	dès CHF 20.32
18.0301.80	Récipients Sous vide carré New-line	dès CHF 28.26
18.0301.90	Récipients sous vide en acier inoxydable ES-line	dès CHF 57.86
18.0301.93	Couvercles universal sous vide Top	dès CHF 12.20
18.0302.02	Bouchons de bouteille sous vide	dès CHF 14.73
18.0302.09	Régulateur de dépressurisation L+	dès CHF 15.81
18.0302.04	Pompe manuelle Easy-Pump	dès CHF 17.47
18.0302.12	Récipient sous vide aux normes gastronomiques	dès CHF 178.98
18.0302.03	Utensile d'aspiration pour couvercles et récipients	dès CHF 24.12

## Plus de photos de produits



\* Les prix sont sans engagement et s'entendent comme prix d'achat en francs suisses sans la TVA et à l'exclusion de tous autres frais, charges et taxes. Les prix affichés dans l'eShop peuvent être différents du fichier PDF en raison des mises à jour régulières.

\*\* Veuillez noter que lors de la commande de produits chimiques et de détergents, des frais de transport et d'emballage pour les marchandises dangereuses ainsi que des frais légaux sont facturés. Ces frais vous seront indiqués en détail sur la confirmation de commande que vous recevrez en complément de l'accusé de réception de la commande.

\*\*\* Vous trouverez de plus amples informations, telles que des informations techniques et des fiches de données de sécurité, dans notre boutique en ligne.

\*\*\*\* Le fichier PDF a été créé sur [www.huberlab.ch](http://www.huberlab.ch) le 19.05.2026 à 10:12 heures.