

Vacuomètre à conserves



Ce vacuomètre-ci mesure le degré de vide qui se trouve dans les boîtes de conserves et d'aliments en général.

Le vacuomètre à glycérine est utilisé en combinaison d'un poinçon d'acier trempé pour facilement perforer les boîtes de conserves ainsi que d'une ventouse à mélange de silicone qui rétienne le vide après la perforation.

Encombremments:

