

Machine Sous Vide à Cloche - LAX 250

LILAX250



Découvrez la Machine Sous Vide à Cloche - LAX 250, un outil indispensable pour les professionnels exigeants de la restauration. Conçue en inox avec une barre de soudure de 250 mm, cette machine robuste et durable offre une conservation optimale grâce à son système d'aspiration à cloche. Équipée de 5 programmes réglables et d'un système à touche unique, elle simplifie les processus de marinade et de nettoyage tout en garantissant une étanchéité parfaite. Son couvercle plat et le système Gastrovac ajoutent une flexibilité supplémentaire pour des préparations de haute qualité.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox

Type de Machine : Aspiration à Cloche

Longueur (mm) : 360

Profondeur (mm) : 420

Hauteur (mm) : 370

Poids (kg) :

Taille Barre de Soudure (mm) : 250

Option Gaz Interte : Sans

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm