

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
----------------	-------------------	----------------