

Machine Sous Vide à Cloche - LAX 300

LILAX300



Découvrez la Machine Sous Vide à Cloche - LAX 300, conçue pour les professionnels exigeants. Ce modèle, doté de 5 programmes réglables et d'un système Gastrovac, offre une précision remarquable pour une conservation optimale de vos aliments. Avec une barre de soudure de 300 mm et une structure en inox, cette machine garantit une durabilité exceptionnelle et une hygiène irréprochable grâce à sa pompe de nettoyage intégrée. Son couvercle plat et son démarrage automatique rendent son utilisation simples et efficaces, idéal pour les cuisines professionnelles dynamiques.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Type de Machine : Aspiration à Cloche	Longueur (mm) : 410
Profondeur (mm) : 460	Hauteur (mm) : 370	Poids (kg) : 32
Taille Barre de Soudure (mm) : 300	Option Gaz Interte : Sans	

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------