

Machine Sous Vide à Cloche - LAX 350

LILAX350



Découvrez la Machine Sous Vide à Cloche - LAX 350, un allié incontournable pour toute cuisine professionnelle visant l'excellence en conservation des aliments. Avec sa structure robuste en inox et sa barre de soudure de 350 mm, cette machine garantit une étanchéité parfaite et une longévité accrue. Elle est équipée de 5 programmes réglables et d'un système à touche unique, offrant ainsi une simplicité et une précision exceptionnelles. La pompe de nettoyage intégrée assure un entretien facile et rapide, optimisant le temps et la sécurité. Sa technologie avancée sans option gaz interte et son système Gastrovac Lavezzinien en font une solution écologique et efficace pour tout professionnel de la restauration.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Type de Machine : Aspiration à Cloche	Longueur (mm) : 460
Profondeur (mm) : 520	Hauteur (mm) : 420	Poids (kg) : 38
Taille Barre de Soudure (mm) : 350	Option Gaz Interte : Sans	

Informations Logistiques :

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