

# Machine Sous Vide à Cloche - LAX 450

## LILAX450



Optimisez l'efficacité de votre cuisine professionnelle avec la Machine Sous Vide à Cloche - LAX 450. Conçue en inox robuste, cette machine combine haute performance et durabilité. Sa barre de soudure de 450 mm permet un emballage sécurisé et hermétique des aliments, préservant ainsi leur fraîcheur et leurs saveurs. Profitez d'une utilisation simplifiée grâce au système à touche unique et aux 5 programmes réglables, adaptés à diverses exigences culinaires. Le système Gastrovac Lavezzinien assure un traitement optimal des aliments, sans gaz interte, favorisant une cuisine saine et innovante.

### Caractéristiques Produit :

|                                    |                                       |                     |
|------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|
| Matière : Inox                     | Type de Machine : Aspiration à Cloche | Longueur (mm) : 560 |
| Profondeur (mm) : 610              | Hauteur (mm) : 450                    | Poids (kg) : 60     |
| Taille Barre de Soudure (mm) : 450 | Option Gaz Interte : Sans             |                     |

### Informations Logistiques :

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