

Machine Sous Vide à Cloche - LCX 300

LILCX300



Découvrez la perfection de la conservation avec la Machine Sous Vide à Cloche - LCX 300, un atout incontournable pour les professionnels exigeants. Avec sa barre de soudure de 300mm, cette machine robuste garantit une fermeture étanche et sûre de vos produits. Grâce à ses 20 programmes réglables et des fonctionnalités comme l'Aspiration progressive et l'Extra Aspiration, chaque type d'aliment est traité avec le plus grand soin, optimisant ainsi sa durée de conservation et sa fraîcheur. La technologie One Touch et le démarrage automatique assurent une utilisation simple et efficace, augmentant la productivité. Compacte et puissante, la LCX 300 est l'alliée des cuisines professionnelles.

Caractéristiques Produit :

Type de Machine : Aspiration à Cloche	Longueur (mm) : 410	Profondeur (mm) : 460
Hauteur (mm) : 370	Poids (kg) : 35	Taille Barre de Soudure (mm) : 300
Option Gaz Inerte : Sans		

Informations Logistiques :

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