

Machine Sous Vide à Cloche - LCX 350

LILCX350



Découvrez la Machine Sous Vide à Cloche - LCX 350, conçue pour révolutionner la conservation et la préparation des aliments en milieu professionnel. Dotée d'une structure en inox durable et d'une barre de soudure de 350 mm, cette machine robuste garantit une utilisation intensive. Elle intègre 20 programmes réglables, incorporant à la fois une aspiration douce et une extra aspiration qui adaptent le vide aux besoins spécifiques des aliments traités, préservant leur qualité et leur fraîcheur. Parfaite pour les cuisines où l'efficacité et la fiabilité ne sont pas négociables.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Type de Machine : Aspiration à Cloche	Longueur (mm) : 460
Profondeur (mm) : 520	Hauteur (mm) : 420	Poids (kg) : 40
Taille Barre de Soudure (mm) : 350	Option Gaz Interte : Sans	

Informations Logistiques :

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