

Machine Sous Vide à Cloche - LCX 400

LILCX400



La Machine Sous Vide à Cloche - LCX 400 est conçue pour révolutionner les cuisines professionnelles. Robuste avec sa structure en inox et une barre de soudure de 400mm, elle garantit une conservation optimale des aliments avec ses 20 programmes réglables, notamment l'aspiration douce pour produits délicats ou l'extra aspiration pour les besoins plus intenses. Ses fonctions telles que l'aspiration progressive et le démarrage automatique offrent une utilisation simplifiée et une efficacité redoutable, améliorant ainsi productivité et qualité de service en continu. Un incontournable pour toute cuisine professionnelle désireuse de préserver la fraîcheur et la qualité.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Type de Machine : Aspiration à Cloche	Longueur (mm) : 510
Profondeur (mm) : 560	Hauteur (mm) : 450	Poids (kg) : 55
Taille Barre de Soudure (mm) : 400	Option Gaz Interte : Sans	

Informations Logistiques :

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