

Machine Sous Vide à Cloche - LCX 500

LILCX500



Découvrez la Machine Sous Vide à Cloche - LCX 500, conçue pour répondre aux exigences des professionnels de la restauration. Ce modèle robuste en inox, avec une barre de soudure de 500 mm, allie durabilité et performance. Elle offre un démarrage automatique et 20 programmes réglables, permettant une adaptation parfaite à tous types d'aliments. La fonctionnalité d'aspiration progressive assure une conservation optimale, renforçant la saveur et la fraîcheur des produits. Un atout indispensable pour toute cuisine professionnelle cherchant efficacité et qualité.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Type de Machine : Aspiration à Cloche	Longueur (mm) : 560
Profondeur (mm) : 610	Hauteur (mm) : 450	Poids (kg) : 78
Taille Barre de Soudure (mm) : 500	Option Gaz Interte : Sans	

Informations Logistiques :

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