

Machine Sous Vide à Cloche - LPX 300

LILPX300



Le **Machine Sous Vide à Cloche - LPX 300** est essentiel pour toute cuisine professionnelle qui cherche à optimiser la conservation et la qualité de ses produits. Avec une taille de barre de soudure de 300 mm et une structure robuste en inox, cette machine garantit une étanchéité parfaite grâce à son système de gaz inerte et à l'aspiration progressive. Proposant 40 programmes réglables et équipée d'une pompe Busch performante, elle simplifie considérablement le processus de conditionnement tout en préservant intégralement les caractéristiques organoleptiques des aliments.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Type de Machine : Aspiration à Cloche	Longueur (mm) : 410
Profondeur (mm) : 460	Hauteur (mm) : 370	Poids (kg) : 36
Taille Barre de Soudure (mm) : 300	Option Gaz Interte : Avec	

Informations Logistiques :

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