

# 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 |
|----------------|-------------------|----------------|