

Machine Sous Vide à Cloche - LPX 400

LILPX400



Découvrez la performance inégalée avec la ****Machine Sous Vide à Cloche - LPX 400****, conçue pour les professionnels exigeants du secteur de la restauration. Offrant une robustesse grâce à sa construction en inox et dotée d'une barre de soudure de 400 mm, cette machine ultra-performante permet un emballage précis avec le système Gaz Inerte et la technologie One Touch. Ses 40 programmes réglables adaptent la machine à diverses exigences, assurant une conservation optimale des aliments, une fraîcheur prolongée et une saveur intacte.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Type de Machine : Aspiration à Cloche	Longueur (mm) : 510
Profondeur (mm) : 560	Hauteur (mm) : 450	Poids (kg) : 58
Taille Barre de Soudure (mm) : 400	Option Gaz Inerte : Avec	

Informations Logistiques :

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