



GASTROMACHINES SA
CUISINES PROFESSIONNELLES

X



Catégorie: Machine sous-vide à cloche

Modèle : Automatic Line

Type: LAX 250 à LAX 500

La ligne Automatic

Complètement automatique, la gamme Automatic Line dispose d'un écran 3,5" couleur. Elle permet de mémoriser 5 programmes utilisateur, intègre le système One Touch de série, un programme de marinade et une pompe à nettoyage automatique (Clean Pump). Une solution fiable et simple d'utilisation pour les professionnels du secteur HoReCa souhaitant automatiser leur mise sous vide de comptoir.

Description

Écran couleur 3,5" tactile

5 programmes utilisateur mémorisables

Système One Touch de série (chambre propre, malle à gaz préservée)

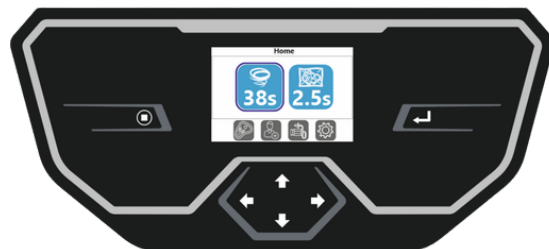
Programme marinade (cycles alternés vide/pression)

Pompe Clean Pump : régénération de l'huile de la pompe

Système Gastrovac disponible (aspiration en contenants externes)

Avantages

- Réduction du gaspillage alimentaire et des coûts (achat en stock)
- Conservation prolongée du goût, de la texture et de la fraîcheur
- Optimisation de l'espace de stockage et de l'organisation du travail
- Cycle de travail totalement automatique, simple d'utilisation



Modèle	Dimensions (mm)	Dim. chambre (mm)	Barre soudure (mm)	Poids (kg)	Pompe (mc/h)	Alimentation (V/Hz/kW)
LAX 250*	360x420x370	260x300x120 h	250	30	8	230 / 50 / 0.75
LAX 300*	410x460x370	310x350x120 h	300	32	8	230 / 50 / 0.75
LAX 350	460x520x420	360x400x190 h	350	38	10	230 / 50 / 1
LAX 400	510x560x450	410x450x220 h	400	50	16	230 / 50 / 1.15
LAX 450	560x610x450	460x500x220 h	450	60	20	230 / 50 / 1.15
LAX 500	620x650x450	520x520x220 h	500	67	20	230 / 50 / 1.2

* LAX 250 et LAX 300 : Cloche plate

Options disponibles : plan incliné, tension et fréquence spéciales, chariot support inox.