



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SI-SOFTCOOKERXPS2/3	Softcooker Roner para cocción por inmersión a BAJA TEMPERATURA (sous-vide) con depósito Gastro-Norm 2/3 de 14 litros, versión con controles digitales, V.230/1, Kw 1,15, dim.mm.396x368x309h	€ 411,99 VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL
COCINA SUAVE - APARATO PARA COCINAR a bajas temperaturas con calentamiento estático de agua:

- estructura **de acero inoxidable** ;
- **Tanque de cocción de acero inoxidable Gastro-Norm 2/3** ;
- **prácticas asas** para transportar la bañera;
- potentes calentadores de contacto blindados en el fondo del tanque;
- sistema **electrónico de control de temperatura** con visualización de temperatura y tiempo de funcionamiento;
- mismo sistema de control que el Softcooker con delta T de 0,2°C;
- **25 programas almacenables** ;
- temperatura seleccionable en C° y F°;
- potencia 1150 vatios;
- fuente de alimentación 230V / 50Hz;
- temperatura °C 24 ÷ 99;
- Capacidad útil del depósito 14 lt .

Suministrado:

- tapa de la tina.

MARCA CE
FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,15
peso neto (Kg)	5
peso bruto (Kg)	9

ancho (mm)	396
profundidad (mm)	368
altura (mm)	309



A: mm 336

B: mm 342

C: mm 396

D: mm 368

E: mm 309

F: mm 423

