



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SI-SOFTCOOKERXPSR2/3	Softcooker Roner para cocción por inmersión a BAJA TEMPERATURA (sous-vide) con depósito Gastro-Norm 2/3 de 17 litros, versión con GRIFO DE DESAGÜE, controles digitales, V.230/1, Kw 1,15, dim.mm 396x368x309h.	€ 525,64 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Olla de inmersión SOFCOOKER para COCCIÓN EN AGUA A BAJA TEMPERATURA, versión con GRIFO DE DESAGÜE:

- aparato **de cocción a baja temperatura** con **calentamiento estático de agua** ;
- **estructura de acero inoxidable** ;
- **Tanque de cocción de acero inoxidable Gastro-Norm 2/3 de 17 litros** ;
- **grifo para drenar el agua** ;
- **prácticas asas** para transportar la bañera;
- potentes calentadores de contacto blindados en el fondo del tanque;
- temperatura seleccionable en C° y F°;
- sistema **electrónico de control de temperatura** con visualización de temperatura y tiempo de funcionamiento;
- Mismo sistema de control que el Softcooker con ΔT de 0,2°C:
- temperatura °C 24 ÷ 99
- **25 programas almacenables** .

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)	5,5
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 470

