


FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,7
peso bruto (Kg)	20
ancho (mm)	568
profundidad (mm)	368
altura (mm)	309

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 1/1 de 25 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;
- temperatura: °C 24 ÷ 99;
- **25 programas almacenables** .

Incluido:

- tapa de la tina.

marca CE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SI-SOFTCOOKERXPSR1/1	Softcooker Roner para cocción por inmersión a BAJA TEMPERATURA (sous-vide) con depósito Gastro-Norm	€ 494,90 VAT excluido

