



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

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

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

- Aparato **de cocción a baja temperatura** con **calentamiento estático de agua** ;
- **Estructura de acero inoxidable** ;
- **Tanque de cocción en acero inoxidable Gastro-Norm 2/3 de 17 lt** ;
- **grifo de drenaje de agua** ;
- **Asas prácticas** para transportar la bañera;
- Potentes resistencias de contacto blindadas 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** .

Incluido:

- tapa de la bañera.

Marcado CE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SI-SOFTCOOKERXPSR2/3	Cocedor suave Roner para cocción por inmersión a BAJA TEMPERATURA (sous-vide) con cuba Gastro-Norm 2/3 de 17 litros, versión con GRIFO DE DESAGÜE, mandos digitales, V.230/1, Kw 1,15, dim.mm.396x368x309h	€ 452,02 VAT <i>excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

