



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SI-SOFTCOOKERXPSR2/3	Cuiseur doux Roner pour cuisson par immersion à BASSE TEMPÉRATURE (sous-vide) avec cuve Gastro-Norm 2/3 de 17 litres, version avec ROBINET DE VIDANGE, commandes numériques, V.230/1, Kw 1,15, dim.mm.	€ 525,64 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Cuiseur à immersion SOFCOOKER pour CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE DANS L'EAU, version avec ROBINET DE VIDANGE :

- appareil de cuisson à basse température avec chauffage statique de l'eau ;
- structure en acier inoxydable ;
- Cuve de cuisson en inox Gastro-Norm 2/3 de 17 litres ;
- robinet pour évacuer l'eau ;
- poignées pratiques pour transporter la baignoire ;
- puissants réchauffeurs de contact blindés au fond du réservoir ;
- température sélectionnable en C° et F° ;
- système de contrôle électronique de la température avec affichage de la température et de la durée de fonctionnement ;
- Même système de contrôle que le Softcooker avec ΔT de 0,2°C :
- température °C 24 ÷ 99
- **25 programmes stockables** .

Fourni:

- couvercle de la baignoire.

Marquage CE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,15
poids net (Kg)	5,5
poids brut (Kg)	9

largeur (mm)	396
profondeur (mm)	368
hauteur (mm)	309



A: mm 336

B: mm 342

C: mm 396

D: mm 368

E: mm 309

F: mm 470

