



SOFTCOOKER S / SR

sous vide cooking system

Apparecchio per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua.

- Struttura in acciaio inox, vasca di cottura gastronorm in acciaio inox.
- Pratiche maniglie per il trasporto della vasca.
- Potenti resistenze corazzate a contatto del fondo della vasca.
- Sistema elettronico di controllo della temperatura con visualizzazione della temperatura e del tempo di esercizio.
- Stesso sistema di controllo del Softcooker con ΔT di 0,2°C:
 - 5 programmi memorizzabili.
 - Temperatura selezionabile in °C e °F.
 - Coperchio vasca fornito di serie.
- Versione R con rubinetto per lo scarico dell'acqua.

Low temperature cooking device with water static heating.

- *Stainless steel structure and 1/1 GN made of stainless steel*
- *Practical handles to carry it easily*
- *Powerful shock-proof coated heating elements in contact with tank bottom*
- *Electronic control system of the temperature with working temperature display*
- *Same control system of Softcooker with ΔT of 0,2°C:*
 - *5 storable programs*
 - *Temperature setting in °C and °F.*
 - *Equipped with lid*
- *R versione with tap for discharging water.*



SOFTCOOKER S 1/1 GN



SOFTCOOKER S 2/3 GN



SOFTCOOKER S 2/3 GN



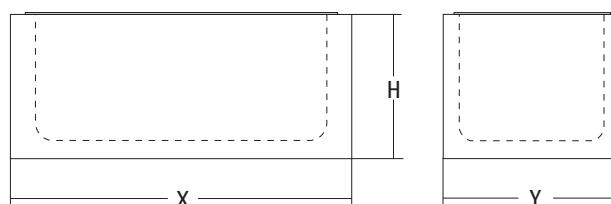
SOFTCOOKER S 1/1 GN



SOFTCOOKER SR 1/1 GN



SOFTCOOKER SR 2/3 GN



											
	watt		°C	lt	lt	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Softcooker S 2/3 GN	1.150	1ph	24 ÷ 99	16.5	14	390	360	300	5	600x500x420	9
Softcooker S 1/1 GN	1.700	1ph	24 ÷ 99	26.5	22	565	360	300	16	600x500x420	20
Softcooker SR 2/3 GN	1.150	1ph	24 ÷ 99	19	17	400	370	300	5.5	600x500x420	9
Softcooker SR 1/1 GN	1.700	1ph	24 ÷ 99	29	25	575	370	300	16.5	600x500x420	20



SOFTCOOKER SR 2/3 GN



SOFTCOOKER SR 1/1 GN