SOFTCOOKER Y09

sous vide cooking system

274

- Riscaldatore termoregolato ad alta precisione.
- Visualizzatore di temperatura e tempo esercizio.
- 5 programmi memorizzabili
- Struttura in acciaio inox IP X3.
- Profondità di lavoro max 16,5 cm.
- Dispositivo di protezione automatico in caso di utilizzo a secco.
- Ventola di circolazione per favorire una ottima miscelazione del prodotto.
- Dispositivo di blocco motore se rilevata sovratensione e sovratemperatura.
- Coperchio vasca in policarbonato per un maggior isolamento termico e una minor dispersione di calore - Energy Saving!

Opzioni

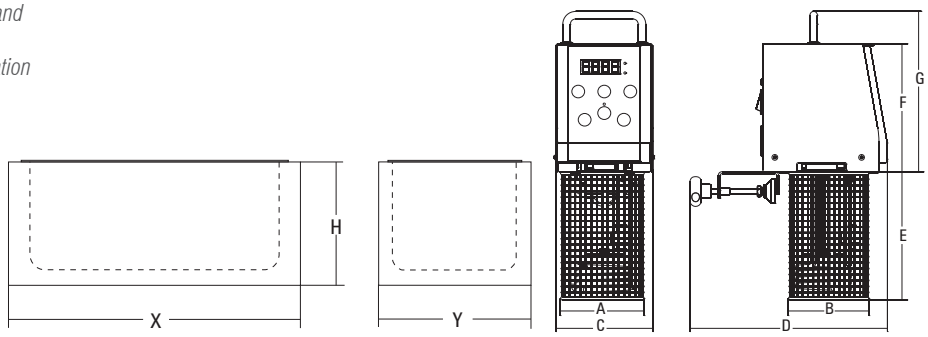
- Vasca 1/1 GN inox con coperchio
- Vasca 2/1 GN inox con coperchio
- Divisorio buste sottovuoto



- *High precision warmer with temperature control.*
- *Working temperature display.*
- *5 storable programs.*
- *IP X3 protection rated stainless steel structure.*
- *Can be applied to the pot by means of a clamp. (max depth 16,5 cm)*
- *Protection device switches off the warmer in case of accidental use outside the liquid.*
- *Circulating pump to help the best product mixing.*
- *Temperature sensor to prevent overload and overheating.*
- *Polycarbonate lid for better thermal insulation and less waste of heat - Energy Saving!*

Optionals

- *1/1 GN s/steel container with lid*
- *2/1 GN s/steel container with lid*
- *Vacuum bags dividing*



	watt		°C	lt	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Softcooker Y09	2.000	1ph	24÷99	-	-	110	105	130	260	170	170	210	-	-	-	4.5	330x455x240	5.5
1/1 GN	-	-	-	27	22	-	-	-	-	-	-	-	565	360	230	7.7	720x500x350	11.5
2/1 GN	-	-	-	57.5	43	-	-	-	-	-	-	-	650	530	230	13	750x650x400	16



Supporto vasche opzionale
Optional containers support



2/1 GN

Optional:
Divisorio buste sottovuoto
Vacuum bags dividing



1/1 GN