

SOFTK25

SOFTCOOKER COTTURA SOTTOVUOTO - VACUUM COOKING - CUISSON SOUS VIDE



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TEMPERATURA TEMPERATURE	24÷99 °C
POTENZA POWER	2000 W
VOLTAGGIO VOLTAGE	230 V/50Hz
DIMENSIONI DIMENSIONS	130x260x380h mm
PESO WEIGHT	4,5 Kg



Riscaldatore termoregolato ad alta precisione. Visualizzatore di temperatura e tempo esercizio. 25 programmi memorizzabili. Partenza posticipata programmabile. 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. Opzioni: vasca 1/1 GN inox con coperchio, vasca 2/1 GN inox con coperchio, divisorio buste sottovuoto, coperchio vasca per un maggior isolamento termico e una minor dispersione di calore - Energy Saving!



High precision thermoregulated heater. Temperature and operating time display. 25 storable programmes. Programmable delayed start. IP X3 stainless steel construction. Max. working depth 16.5 cm. Automatic protection device in case of dry use. Circulation fan for optimum product mixing. Motor lock if overvoltage and overtemperature is detected. Options: 1/1 GN stainless steel tub with lid, 2/1 GN stainless steel tub with lid, vacuum-packed bag divider, tank lid for more thermal insulation and less heat loss - Energy Saving!



Chauffage thermorégulé de haute précision. Affichage de la température et du temps de fonctionnement. 25 programmes mémorisables. Démarrage différé programmable. Construction en acier inoxydable IP X3. Profondeur de travail maximale de 16,5 cm. Dispositif de protection automatique en cas d'utilisation à sec. Ventilateur de circulation pour un mélange optimal du produit. Dispositif de blocage du moteur en cas de détection d'une surtension ou d'une surchauffe. Options : bac en acier inoxydable 1/1 GN avec couvercle, bac en acier inoxydable 2/1 GN avec couvercle, séparateur de sacs sous vide, couvercle de bac pour une meilleure isolation thermique et une réduction des pertes de chaleur - Economies d'énergie !