

Softcooker

ROONER PROFESSIONALE

MACCHINARI

Softcooker è un rooner professionale, utilizzato dai più grandi chefs mondiali promotori della "cottura sottovuoto".
Tecnica molto utilizzata oggi, che permette di avere cibi molto più sani, mantenendo inalterate le caratteristiche del prodotto e con il vantaggio di poter preparare tutto in anticipo per un consumo differito anche dopo diversi giorni.
La macchina, venduta singolarmente, è in grado di gestire una portata di 50-80 litri, ed ha come optional due vasche: GN 1 /1 (22 litri) e GN 2 /1 (43 litri), in acciaio inox ed entrambe dotate di coperchio.



Cod. **SIR.02.V**
Vasca 1/1 gastro



Cod. **SIR.02**
Softcooker



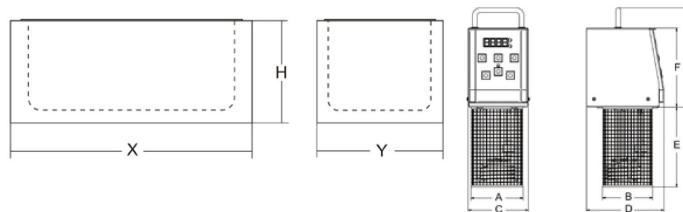
Cod. **SIR.02.VV**
Vasca 2/1 gastro

DETTAGLI TECNICI

- Riscaldatore termoregolato ad alta precisione;
- Visualizzazione di temperatura e tempo esercizio;
- 5 programmi memorizzabili;
- Struttura in acciaio inox IP X3;
- Profondità di lavoro max 16,5 cm;
- Funzionamento ottimale fino a 50/80 Lt.;
- 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.

Vasche per softcooker professionali

- Struttura in acciaio inox AISI 304;
- Pratiche maniglie per il trasporto della vasca;
- Coperchio vasca per il massimo risparmio energetico;
- Vasca gastronorm 1/1 H. 20 cm; capacità vasca 27 lt. / capacità utile vasca 22 lt.;
- Vasca gastronorm 2/1 H. 20 cm; capacità vasca 57,5 lt. / capacità utile vasca 43 lt.



Modello	Softcooker Y09	1/1 Gastro	2/1 Gastro
Alimentazione	watt 2000		
Temperatura	230V/50Hz		
	°C 40-115		
A	mm 110		
B	mm 105		
C	mm 130		
D	mm 260		
E	mm 170		
F	mm 170		
G	mm 210		
X		mm 565	mm 650
Y		mm 360	mm 530
H		mm 230	mm 230
Peso netto	kg 4,5	kg 7,7	kg 13
Dim. imballo	mm 330x455x240	mm 720x500x350	mm 650x760x400
Peso lordo	kg 5,5	kg 11,5	Kg 16
HS-CODE	85161080		