



SOFTCOOKER Y09

sous vide cooking system



- 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!

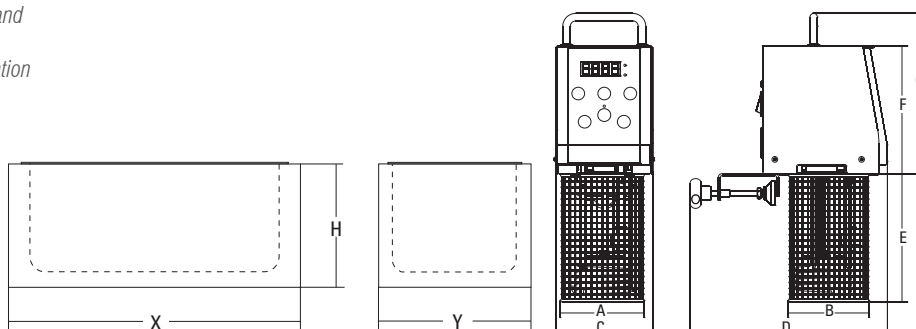
Opzioni

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

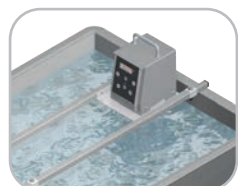
- High precision warmer with temperature control.
- Working temperature display.
- 5 storable programs.
- IP X3 protection rated stainless steel structure.
- Can be applied to the pot by means of a clamp. (max depth 16,5 cm)
- Protection device switches off the warmer in case of accidental use outside 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



						A	B	C	D	E	F	G	X	Y	H			
	watt	1ph	°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

