

Urządzenie do gotowania w niskich temperaturach Softcooker SR BI 2/3 Wi-Food, Sirman 69486602



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: Sirman69486602

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**4 047,65 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Urządzenia do sous-vide do zabudowy SIRMAN SOFTCOOKER SR BI 1/1GN, wykonane z estetycznie wykończonej stali nierdzewnej, harmonijnie wpisują się w powierzchnie blatów, czyniąc je idealnym rozwiązaniem dla średniej wielkości restauracji. Dzięki zaawansowanej konstrukcji i dotykowemu sterowaniu Wi-Food z precyzją 0,2°C, możesz łatwo kontrolować ich pracę z dowolnego miejsca w lokalu, korzystając z bezpłatnej aplikacji na systemy Android i iOS. Urządzenie oferuje 10 zaprogramowanych ustawień i wiele innych dostępnych przez aplikację, a także możliwość łatwej zmiany jednostki miary pomiędzy °C a °F. Praktyczne rozwiązanie, takie jak wspornik pozycjonujący z systemem magnetycznym, ułatwia użytkowanie, a hermetyczne złącze IP 67 umożliwia zdejmowanie panelu kontrolnego do czyszczenia. Ponadto, wyposażone jest w praktyczny kran do spuszczenia wody i pokrywę zbiornika z wysuwanym uchwytem, co zapewnia dodatkowy komfort użytkowania.

Softcooker SR BI 2/3 Wi-Food Moc: 2000W Źródło zasilania: 230V / 50 Hz Temperatura: 24 ÷ 99,9°C; 75,2 ÷ 199,9°F Pojemność misy: 19 l Pojemność napełniania misy: 17 l Wymiary komory dla wbudowanego modelu: 350x320 mm X: 400 mm Y: 370 mm H: 300 mm Masa netto: 5,5 kg Wymiary transportowe: 600x500x420 mm Masa brutto: 9,5 kg



Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 7-21 dni

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230 V

Moc elektryczna (kW): 2.0

Waga (kg): 5

Pojemność (L): 19

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



