

# SOFTCOOKER XP

## sous vide cooking system

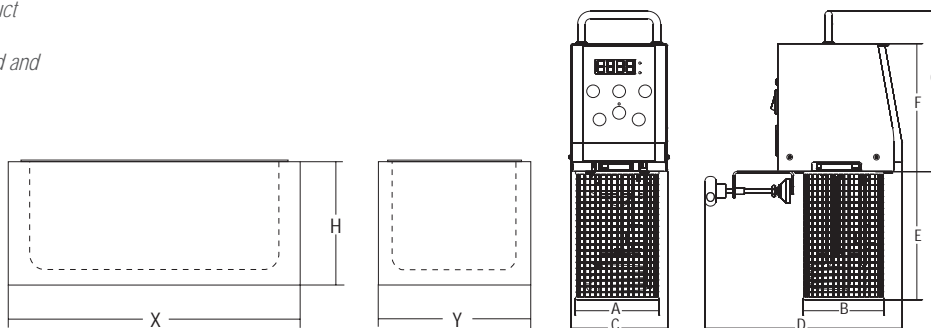
- Riscaldatore termoregolato ad alta precisione
- Visualizzatore di temperatura e tempo esercizio
- 25 programmi memorizzabili
- Nuovo software di controllo e visualizzazione a display
- Partenza posticipata programmabile
- Contacicl e contatempo di utilizzo
- Struttura in acciaio inox IP X3.
- Dispositivo 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
  - Coperchio vasca per un maggior isolamento termico e una minor dispersione di calore - Energy Saving!
  - Divisorio buste sottovuoto
- High precision warmer with temperature control
  - Working temperature display
  - 25 customer programmable recipes
  - New control and display software
  - Delayed start available for every recipe
  - Cycle and usage time counters
  - IP X3 protection rated stainless steel structure
  - 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.

### Optionals

- 1/1 GN s/steel container with lid
- 2/1 GN s/steel container with lid
- Lid for better thermal insulation and less waste of heat - Energy Saving!
- Vacuum bags dividing



	watt	1ph	°C	lt	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
<b>Softcooker XP</b>	2.000		24÷99	-	-	110	105	130	260	170	170	210	-	-	-	4.5	330x455x240	5.5
<b>1/1 GN</b>	-	-	-	27	22	-	-	-	-	-	-	-	565	360	230	7.7	720x500x350	11.5
<b>2/1 GN</b>	-	-	-	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