

**SOUS VIDE SOFTCOOKER
SIRKULATOR****kr 3.600 – kr 10.880**

400 899 34
9:30 - 16:00



besøk
10:00 - 15:00



post@gastroline.no

PRODUCT DESCRIPTION

Softcooker, Sous vide sirkulatorvarmer, Sirman
Høy presisjonsvarmer med temperaturkontroll
Display for arbeidstemperatur
Utført i rustfritt stål med IPX3 beskyttelse
Praktisk håndtak for enkel bæring
Automatisk beskyttelse ved tørr bruk
Sirkulasjonsvifte for best mulig varmfordeling
Beskyttelse mot overbelastning og overoppheting

25 lagringsbare programmer
Temperaturområde 24 - 99 °C
Nøyaktighet 0,03 ° C.

SOFTCOOKER

Modell: SFXP / 69100002
Maks arbeidshøyde 16,5 cm, opptil 50 Liter
Mål: 130x260x H380 mm.
Effekt: 2,0 kW / 230V
Vekt: 4,5 / 5,5 kg.
Pris: 10.880,-

Beholder GN 1/1 med lokk
Modell: GN11XP / 69062000
Kapasitet: GN1/1 – 27 liter
Fylling nivå 22 liter
Mål: 565x360x H230 mm.
Vekt: 7,7 / 11,5 kg.
Pris: 3.600,-

Beholder GN 2/1 med lokk



400 899 34
9:30 - 16:00



besøk
10:00 - 15:00



post@gastroline.no

Modell: GN21XP / 69062500

Kapasitet: GN1/1 – 57 liter

Fylling nivå 43 liter

Mål: 650x530x H230 mm.

Vekt: 13 / 16 kg.

Pris: 5.360,-

<https://www.youtube.com/watch?v=4mPoyxAmpvA>



400 899 34
9:30 - 16:00



besøk
10:00 - 15:00



post@gastroline.no