

**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](tel:40089934)  
9:30 - 16:00



besøk  
10:00 - 15:00



[post@gastroline.no](mailto: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](mailto:post@gastroline.no)