



YouTube



YouTube



SOFTCOOKER LIGHT

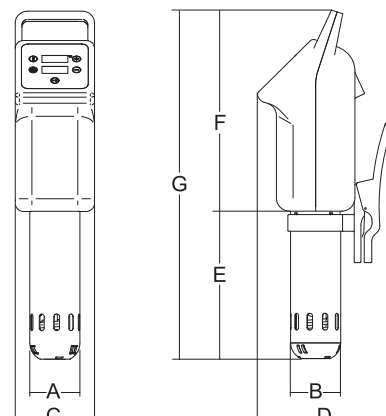
sous vide cooking system

- Semplice e intuitivo, ideale per un primo approccio alla cottura in sottovuoto
- Display a Led di facile lettura
- Impostazione veloce di tempo e temperatura
- Circolatore a mezzo ventola motorizzata
- Ideale fino a 20 lt acqua

- *Simple and intuitive, ideal for initial approach to vacuum cooking*
- *Easy-to-read LED display*
- *Fast setting of time and temperature*
- *Circulator via motorised fan*
- *Ideal up to 20 l of water*



Vasca inox 1/1 GN opzionale
Optional s/steel container 1/1 GN



					A	B	C	D	E	F	G	
	watt	ph	°C	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg
Softcooker Light	1.200	1ph	90	20	60	60	95	154	183	236	419	1.2