



Industria 4.0

SOFTCOOKER SR WI-FOOD

sous vide cooking system

- Apparecchio per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua.
- Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox.
- Pratiche maniglie per il trasporto della vasca.
- Potenti resistenze corazzate a contatto nel fondo della vasca.
- Controllo touch Wi-Food con delta T di 0,2°C.
- Utilizzabile tramite APP gratuita, scaricabile sia per sistema Android che iOS.
- Pratica staffa di posizionamento per la scatola display permette, tramite sistema magnetico, di posizionare i comandi dove risultano più comodi e accessibili.
- 10 programmi memorizzabili sulla macchina e infiniti tramite APP.
- Temperatura selezionabile in °C e °F.
- Pratico rubinetto per lo scarico d'acqua.

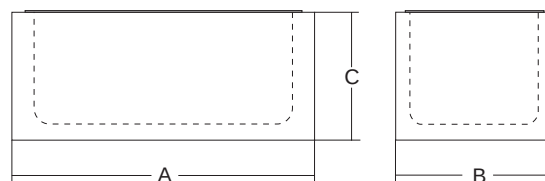
- Low temperature cooking device with water static heating.
- Structure, tank and lid made of stainless steel.
- Practical handles to carry it easily
- Powerful armoured contact heating elements in the bottom of the tank.
- Wi-Food touch control with 0.2° CT delta.
- Can be used through a free app, downloadable for both the Android and iOS systems.
- The practical positioning bracket for the display box allows for placing the controls – by means of a magnetic system – in the most comfortable and accessible location.
- Up to 10 programmes storable on the machine and many more through the APP.
- Temperature settable in °C and in °F.
- Practical tap for discharging the water.



SOFTCOOKER SR 2/3 WI-FOOD



SOFTCOOKER SR 1/1 WI-FOOD

Comandi touch
Touch controlsPratica staffa per display
The practical bracket for the display box

	watt		°C	lt	lt	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Softcooker SR 2/3 Wi-Food	2.000	1ph	24÷95 75,2÷199,9 F°	19	17	390	360	300	5.5	600x500x420	9.5
Softcooker SR 1/1 Wi-Food	2.000	1ph	24÷95 75,2÷199,9 F°	29	25	565	360	300	16.5	600x500x420	20.5