

APACH ASV1/1 GN NEW /GP

sous vide cooking system

Apparecchio per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua.

- Struttura in acciaio inox, vasca di cottura gastronom in acciaio inox.
- Pratiche maniglie per il trasporto della vasca.
- Potenti resistenze corazzate a contatto del fondo della vasca.
- Sistema elettronico di controllo della temperatura con visualizzazione della temperatura e del tempo di esercizio.
- Stesso sistema di controllo del Softcooker con ΔT di 0,2°C:
 - 25 programmi memorizzabili.
 - Temperatura selezionabile in °C e °F.
 - Coperchio vasca fornito di serie.
- Versione R con rubinetto per lo scarico dell'acqua.



Low temperature cooking device with water static heating.

- Stainless steel structure and 1/1 GN made of stainless steel
- Practical handles to carry it easily
- Powerful shock-proof coated heating elements in contact with tank bottom
- Electronic control system of the temperature with working temperature display
- Same control system of Softcooker with ΔT of 0,2 °C:
 - 25 storable programs
 - Temperature setting in °C and °F.
 - Equipped with lid
- R version with tap for discharging water.

						A	B	C	D	E	F			
	watt		°C	lt	lt	Length mm	Width mm	Height mm				kg	mm	kg
ASV1/1 GN NEW /GP	1.700	1ph	24 ÷ 99,9	26.5	22	568	368	309				16	600x500x420	20