

SV ONE



*il roner
stress-free*



OFFICINEGALLI
foodtechnology

SVONE

SVONE È IL DISPOSITIVO IDEALE PER LE COTTURE SOTTOVUOTO A BASSA TEMPERATURA.

SVONE GARANTISCE UNA COTTURA OMOGENEA E SALUTARE, CHE CONSERVA TUTTA LE PROPRIETÀ NUTRITIVE DEGLI ALIMENTI ED EVITA LA DISPERSIONE DI SUCCHI E SAPORI.

SVONE OFFRE LA POSSIBILITÀ DI CUCINARE UN'AMPIA GAMMA DI PIETANZE IN MANIERA SICURA, SEMPLICE.

GRAZIE AL SISTEMA DI CIRCOLAZIONE 3D A 360°, L'ACQUA MANTIENE UNA TEMPERATURA UNIFORME IN TUTTO IL RECIPIENTE GARANTENDO COTTURE PERFETTE.



CARATTERISTICHE



1300 W



MAX 90,0°C
RISOLUZIONE $\pm 1,0^\circ\text{C}$



TIMER 99H 59MIN



Ø68 x 105 x 390MM



TENUTA STAGNA, STANDARD IPX7
BLOCCO DI SICUREZZA IN CASO DI
MANCANZA D'ACQUA



FISSAGGIO A VASCA FACILITATO CON MOLLA
ALTEZZA MINIMA RECIPIENTE 15CM



F.LLI GALLI G. & P.

VIA DELL'ARTIGIANATO 12, 20072, PIEVE EMANUELE, MILANO, ITALIA

TEL. 02-90720705 FAX. 02-90723851 INFO@GALLI2EUROPE.COM

WWW.GALLI2EUROPE.COM