

Sous-Chef

Progettato dagli Chef per gli Chef



OFFICINEGALLI

foodtechnology

Sous-Chef

Sous-Chef è l'alleato indispensabile nelle cucine professionali. Display Touch Screen a colori rapido ed intuitivo, per una facile programmazione.

Grazie all'evoluto sistema di circolazione, l'acqua mantiene una **temperatura uniforme e precisa** in tutto il recipiente garantendo cotture perfette.


Sous-Chef è dotato di un **ricettario integrato** completamente personalizzabile, con la possibilità di salvare fino a 20 ricette.


E' dotato di una presa USB sul retro per il download delle ricette e dei dati utili per i **registri HACCP**.


Il Firmware del Sous-Chef è facilmente aggiornabile, così da avere sempre la versione più evoluta.





Caratteristiche


 2000 W


 Max 90,0°C
Risoluzione +/-1,0°C

 Timer 99h 59min

 138 x 217 x 410mm

 Fusibili a protezione completa dell'impianto
Blocco di sicurezza in caso di mancanza d'acqua

 Fissaggio a vasca con morsetto posteriore
Altezza minima vasca 15cm

 Presa USB per importazione/esportazione ricette
Aggiornamento Firmware



F.lli Galli G. & P.

Via dell'Artigianato 12, 20072, Pieve Emanuele, Milano, Italia

Tel. 02-90720705 Fax. 02-90723851 info@galli2europa.com

www.galli2europa.com