

## SOFTCOOKER - m/ GASTRONOM KAR

**SIRMAN**<sup>®</sup>

- Anvendes på al verdens førende Gourmet restauranter.
- Præcisionsopvarmning (+/- 0,03°C) med temperaturkontrol på display fra 20 til 100 °C
- Kan monteres let på siden af beholder med max. dybde på 16,5 cm
- Cirkulationspumpe sikrer ensartet varmefordeling (bedst op til 50 liter)
- Temperaturcensur undgår overbelastning og overophedning - ved ex. brug uden væske.



**NÅR HÅNDVÆRK  
OG NYESTE TEKNOLOGI  
FORENES**

### **GASTRONOMI-KAR (tilbehør):**

- Rustfri stålkonstruktion (AISI 304)
- 1/1 GN, 20 cm høj, 27 Liters bakke
- Incl. energibesparende rustfrit låg med praktisk håndtag til nem håndtering



**WWW.SIRMAN.DK**