



EASYSOFT

*sottovuoto e cottura a bassa temperatura
packaging machine and low temperature cooking*



Magnifico connubio tra macchina per il sottovuoto a campana e apparecchio cottura a bassa temperatura.

- Macchina sottovuoto compatta e veloce, dedicata a piccole porzioni
- Facile settaggio del tempo di vuoto e di saldatura.
- Barra saldante facilmente rimovibile.
- Pompa aspirazione a bagno d'olio.
- Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo.
- Memorizzazione ultima impostazione.
- Contacicli e contatore utilizzo pompa.
- Periscaldamento pompa e ciclo pulizia olio
- Messaggio cambio olio.
- Vuoto esterno a tempo.
- Sollevamento coperchio manuale.
- Vasca in acciaio inox AISI 304.
- Apparecchio statico per la cottura a bassa temperatura.
- Potenti resistenze corazzate a contatto nel fondo della vasca.
- Vasca in acciaio inox AISI 304.
- Sistema elettronico di controllo della temperatura con visualizzazione di temperatura e tempo di esercizio.
- Stesso sistema di controllo del Softcooker con ΔT di 0,2°C:
 - 5 programmi memorizzabili.
 - Temperatura selezionabile in °C e °F.
 - Coperchio vasca fornito di serie.
- Allarme sonoro raggiunta temperatura.
- Allarme sonoro fine tempo cottura.



Fantastic combination of a chamber vacuum packing machine and a low temperature cooking device.

- Quick compact vacuum packing machine for small servings.
- Easily set vacuum and sealing times.
- Easily removable sealing bar.
- Oil bath suction pump.
- Display vacuum percentage and remaining time.
- Save last setting.
- Cycles counter and pump usage counter.
- Pump preheating and oil cleaning cycle.
- Oil change message.
- Timed external vacuum.
- Manual lid.
- Aisi 304 stainless steel tray.

- Static appliance for low temperature cooking.
- Powerful armoured contact heating elements in the bottom of the tank.
- Aisi 304 stainless steel tank.
- Electronic temperature control system with temperature and operating time display.
- Same control system of the Softcooker with ΔT of 0.2° C.
 - 5 programs that can be saved.
 - Temperature can be set in °C and °F.
 - Tank lid provided as standard equipment.
- Audible alarm when temperature reached.
- Audible alarm at end of cooking time.





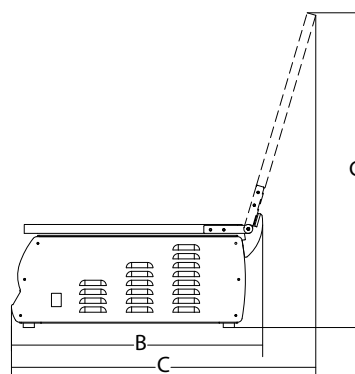
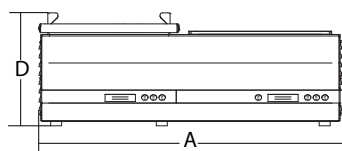
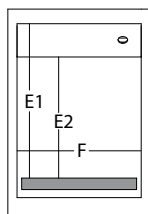
1. Controllo elettronico semplice ed intuitivo
User-friendly, intuitive operation



2. Tubo per aspirazione esterna opzionale
Optional tube for external air extraction



3. Visualizzazione immediata di tutte le informazioni
The display shows immediately all available functions



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Pompa del vuoto Vacuum pump Vacuum pompe Pompe de vide	Barra saldante Sealing bar Schweißleiste Barre de souder	Dimensioni camera sottovuoto Vacuum cavity dimensions Abmessungen vom Vakuumraum Dimensions de la chambre de vide	Dimensioni vasca cottura Cooking tray dimensions Abmessungen vom Kochraum Dimensions chambre de cuisson	A	B	C	D	E1	E2	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		mc/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	kg
Easysoft	100+1.700	230V/50Hz	4	260	270x350 h.75	280x400 h.180	695	560	685	257	340	263	264	708	45	740x720x320	48

Potencia
Potência
Мощность
功率

Alimentación
Alimentação
Электропитание
電源

Bomba de vacío
Bomba de vácuo
Вакуумный насос
真空泵

Barra de sellado
Barra de selagem
Уплотнительная бара
密封条

Dimensiones de la cavidad de vacío
Dimensões das cavidades vacuum
Размеры вакуумной полости
真空腔尺寸

Dimensiones de la cavidad de cocción
Dimensões das cavidades de cozêdura
Размеры полости
烹饪腔尺寸

A

B

C

D

E1

E2

F

G

Peso neto
Peso líquido
Вес нетто
淨重

Dimensiones embalaje
Dimensões embalagem
Размеры упаковки
包裝尺寸

Peso bruto
Peso bruto
Вес брутто
毛重

