



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,15
Peso netto (Kg)	5
Peso lordo (Kg)	9
Larghezza (mm)	396
Profondità (mm)	368
Altezza (mm)	309

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

SOFT COOKER - APPARECCHIO PER LA COTTURA a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua:

- struttura in **acciaio inox**;
- **vasca di cottura Gastro-Norm 2/3** in **acciaio inox**;
- **pratiche maniglie** per il trasporto della vasca;
- potenti resistenze corazzate a contatto nel 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 delta T di 0,2°C;
- **25 programmi memorizzabili**;
- temperatura selezionabile in C° e F°;
- potenza watt 1150;
- alimentazione 230V / 50Hz;
- temperatura °C 24 ÷ 99;
- capacità utile vasca 14 lt.

In Dotazione:

- coperchio vasca.

MARCHIO CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
SI-SOFTCOOKERXPS2/3	Roner softcooker per cottura ad Immersione a BASSA TEMPERATURA (sous-vide) con vasca Gastro-Norm 2/3 da litri 14, versione con comandi digitali, V.230/1, Kw 1,15, dim.mm.396x368x309h	€ 340,52 + IVA € 415,43 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni

