


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 | € 411,99 + IVA € 502,63 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni |

