



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>SI-SOFTCOOKERXPS2/3</b>	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	<b>€ 411,99 + IVA</b> Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni

**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**
**SCHEDA TECNICA**

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	1,15
<b>Peso netto (Kg)</b>	5
<b>Peso lordo (Kg)</b>	9

<b>Larghezza (mm)</b>	396
<b>Profondità (mm)</b>	368
<b>Altezza (mm)</b>	309



A: mm 336

B: mm 342

C: mm 396

D: mm 368

E: mm 309

F: mm 423

