


**SCHEDA TECNICA**

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	1,7
<b>Peso lordo (Kg)</b>	20
<b>Larghezza (mm)</b>	568
<b>Profondità (mm)</b>	368
<b>Altezza (mm)</b>	309

**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**
**Cuocitore ad immersione SOFTCOOKER per COTTURA a BASSA TEMPERATURA IN ACQUA, versione con RUBINETTO DI SCARICO:**

- apparecchio per la **cottura a bassa temperatura** con **riscaldamento statico dell'acqua**;
- **struttura in acciaio inox**;
- **vasca di cottura Gastro-Norm 1/1 in acciaio inox da lt.25**;
- **rubinetto** per lo **scarico dell'acqua**;
- **pratiche maniglie** per il trasporto della vasca;
- potenti resistenze corazzate a contatto nel fondo della vasca;
- temperatura selezionabile in C° e F°;
- **sistema elettronico di controllo della temperatura** con visualizzazione della temperatura e del tempo di esercizio;
- temperatura: °C 24 ÷ 99;
- **25 programmi** memorizzabili.

**In Dotazione:**

- coperchio vasca.

**Marchio CE**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>SI-SOFTCOOKERXPSR1/1</b>	Roner softcooker per cottura ad Immersione a BASSA TEMPERATURA (sous-vide) con vasca Gastro-Norm 1/1	<b>€ 583,28 + IVA</b> € 711,60 IVA incl.

da litri 25, versione con RUBINETTO DI SCARICO,  
comandi digitali, V.230/1, Kw 1,7,  
dim.mm.568x368x309h

**Spedizione in Italia:** compresa

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

