



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
SI-SOFTCOOKERXPSR2/3	Roner softcooker per cottura ad Immersione a BASSA TEMPERATURA (sous-vide) con vasca Gastro-Norm 2/3 da litri 17, versione con RUBINETTO DI SCARICO, comandi digitali, V.230/1, Kw 1,15, dim.mm.396x368x309h	€ 525,64 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE
Cuocitore ad immersione SOFCOOKER 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 2/3 in acciaio inox da lt.17;**
- **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;
- Stesso sistema di controllo del Softcooker con ΔT di 0,2°C:
- temperatura °C 24 ÷ 99
- **25 programmi** memorizzabili.

In Dotazione:

- coperchio vasca.

Marchio CE
SCHEDA TECNICA

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

Larghezza (mm)	396
Profondità (mm)	368
Altezza (mm)	309



A: mm 336

B: mm 342

C: mm 396

D: mm 368

E: mm 309

F: mm 470

