



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>SI-SOFTCOOKERXPSR2/3</b>	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	<b>€ 525,64 + IVA</b> € 641,28 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>

**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>	5,5
<b>Peso lordo (Kg)</b>	9
<b>Larghezza (mm)</b>	396
<b>Profondità (mm)</b>	368
<b>Altezza (mm)</b>	309

**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  $\Delta T$  di 0,2°C:

- temperatura °C 24 ÷ 99
- **25 programmi** memorizzabili.

**In Dotazione:**

- coperchio vasca.

**Marchio CE**

