


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,7
poids net (Kg)	16
poids brut (Kg)	20
largeur (mm)	568
profondeur (mm)	368
hauteur (mm)	309

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
SOFT COOKER - APPAREIL DE CUISSON à basse température avec chauffage statique de l'eau :

- structure **en acier inoxydable** ;
- **Cuve de cuisson en inox Gastro-Norm 1/1** ;
- **poignées pratiques** pour transporter la baignoire ;
- puissants réchauffeurs de contact blindés au fond du réservoir ;
- **système de contrôle électronique de la température** avec affichage de la température et de la durée de fonctionnement ;
- température sélectionnable en C° et F° ;
- même système de contrôle que le Softcooker avec un delta T de 0,2°C.
- température °C 24 ÷ 99,9 ;
- **25 programmes stockables** .

Compris:

- couvercle de la baignoire.

MARQUE CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SI-SOFTCOOKERXPS1/1	Cuiseur doux Roner pour cuisson par immersion BASSE TEMPÉRATURE (sous vide) avec cuve Gastro-Norm 1/1	€ 388,73 TVA exclue

