


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,15
poids net (Kg)	5
poids brut (Kg)	9
largeur (mm)	396
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 acier inoxydable Gastro-Norm 2/3** ;
- **poignées pratiques** pour transporter la baignoire ;
- puissantes résistances de contact blindées dans le fond du réservoir ;
- système **de contrôle électronique** de la température avec affichage de la température et du temps de fonctionnement ;
- même système de contrôle que le Softcooker avec un delta T de 0,2°C ;
- **25 programmes mémorisables** ;
- température sélectionnable en C° et F° ;
- puissance watts 1150;
- alimentation 230V / 50Hz;
- température °C 24 ÷ 99;
- capacité utile du réservoir 14 litres .

Compris:

- couvercle de baignoire.

MARQUAGE CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SI-SOFTCOOKERXPS2/3	Cuiseur softcooker Roner pour cuisson par immersion à BASSE TEMPÉRATURE (sous-vide) avec cuve Gastro-Norm 2/3 de 14 litres, version avec commandes numériques, V.230/1, Kw 1,15, dim.mm.396x368x309h	€ 334,49 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

