


**FICHE TECHNIQUE**

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| <b>alimentation électrique</b> | Monofase |
| <b>Volts</b>                   | V 230/1  |
| <b>fréquence (Hz)</b>          | 50       |
| <b>puissance (KW)</b>          | 1,5      |
| <b>poids net (Kg)</b>          | 2,5      |
| <b>poids brut (Kg)</b>         | 3        |
| <b>largeur (mm)</b>            | 140      |
| <b>profondeur (mm)</b>         | 110      |
| <b>hauteur (mm)</b>            | 332      |

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**
**RONER SOFTCOOKER pour CUISSON SOUS VIDE à BASSE TEMPÉRATURE (SOUS-VIDE) :**

- **Structure en acier inoxydable AISI 304 :**
- **capacité de chauffer 30 litres d'eau ;**
- capteur de température;
- **température réglable de 5 à 90° ;**
- précision de traitement +/- 0,5°C ;
- minuterie de 5 minutes à 24 heures.

**MARQUE CE**

| CODE            | DESCRIPTION   | PRIX/LIVRAISON   |
|-----------------|---|--|
| <b>FM-FZ03A</b> | Roner Softcooker pour cuisson par immersion à BASSE TEMPÉRATURE (sous-vide), capacité max 30 lt, V.230/1, Kw.1,5, Poids 2,5 Kg, dim.mm.140x110x332h | <b>€ 220,05</b><br>TVA exclue<br>Expédition à calculer<br><b>Livraison 4 à 9 jours</b> |