


FICHE TECHNIQUE

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

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
Cuiseur à immersion SOFCOOKER pour CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE DANS L'EAU, version avec ROBINET DE VIDANGE :

- 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 de 25 litres ;
- robinet pour évacuer l'eau ;
- poignées pratiques pour transporter la baignoire ;
- de puissants réchauffeurs de contact blindés au fond du réservoir ;
- température sélectionnable en C° et F° ;
- système de contrôle électronique de la température avec affichage de la température et de la durée de fonctionnement ;
- température : °C 24 ÷ 99 ;
- 25 programmes stockables .

Compris:

- couvercle de la baignoire.

Marquage CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SI-SOFTCOOKERXPSR1/1	Cuiseur doux Roner pour cuisson par immersion à BASSE TEMPÉRATURE (sous vide) avec cuve Gastro-	€ 494,90 TVA exclue

