

Macchina per cottura a bassa temperatura,termostato integrato,vasca 2/3,5 programmi,L390xP360xH300mm,1500W

Prezzo: 567,00 € + IVA



Riferimento: ROY-S23

Categoria: Roner da Cucina per Cottura Sottovuoto a Bassa Temperatura

Descrizione

Strumento cottura a bassa temperatura L 390 mm x P 360 mm x H 300 mm.

Apparecchio per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua.

Lo strumento ha una **struttura in acciaio inox** con **vasca cottura GN2/3 in acciaio inox con termostato ad immersione integrato**.

E' dotato di **sistema elettrico di controllo** della **temperatura** con visualizzazione della temperatura e del tempo di esercizio, potenti **resistenze corazzate a contatto** nel fondo della vasca, pratiche **maniglie per il trasporto** della vasca e **coperchio vasca** fornita di serie.

Fino a **5 programmi memorizzabili** e temperatura selezionabile in °C e °F.

Stesso sistema di controllo del ROY9 con delta T di 0,2° C.

DOTAZIONE DI SERIE:

Coperchio e vasca

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

| Caratteristica | Valore |
|----------------------------------|--------------------------------|
| Dimensioni esterne | L 390 mm x P 360 mm x H 300 mm |
| Potenza | 1500 W |
| Dotazione di serie | Coperchio e Vasca |
| Alimentazione | 230 V/50 Hz |
| Peso | 5 Kg |
| Temperatura | +40°C/+115°C |
| Dimensione vasche lavello | GN2/3 |