

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