


**SCHEDA TECNICA**

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	1,5
<b>Peso netto (Kg)</b>	2,5
<b>Peso lordo (Kg)</b>	3
<b>Larghezza (mm)</b>	140
<b>Profondità (mm)</b>	110
<b>Altezza (mm)</b>	332

**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**
**RONER SOFTCOOKER per COTTURA SOTTOVUOTO a BASSA TEMPERATURA (SOUS-VIDE):**

- **struttura in acciaio inox AISI 304;**
- **capacità di scaldare 30 lt di acqua;**
- sensore di temperatura;
- **temperatura regolabile da 5 a 90°;**
- precisione di lavorazione +/- 0,5°C;
- timer da 5 minuti a 24 ore.

**MARCHIO CE**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>FM-FZ03A</b>	Roner Softcooker per cottura ad Immersione a BASSA TEMPERATURA (sous-vide), capacità max 30 lt, V.230/1, Kw.1,5, Peso 2,5 Kg, dim.mm.140x110x332h	<b>€ 220,05 + IVA</b> € 268,46 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni