



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>SI-SOFTCOOKERXPS2/3</b>	Cuiseur doux Roner pour cuisson par immersion BASSE TEMPÉRATURE (sous vide) avec cuve Gastro-Norm 14 litres 2/3, version avec commandes numériques, V.230/1, Kw 1,15, dim.mm.396x368x309h	<b>€ 411,99</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**SOFT COOKER - APPAREIL DE CUISSON à basse température avec chauffage statique de l'eau :**

- structure **en acier inoxydable** ;
- **Cuve de cuisson en inox Gastro-Norm 2/3** ;
- **poignées pratiques** pour transporter la baignoire ;
- puissants réchauffeurs de contact blindés au fond du réservoir ;
- système **de contrôle électronique** de la température avec affichage de la température et de la durée de fonctionnement ;
- même système de contrôle que le Softcooker avec un delta T de 0,2°C ;
- **25 programmes stockables** ;
- température sélectionnable en C° et F° ;
- puissance 1150 watts ;
- alimentation 230 V/50 Hz ;
- température °C 24 ÷ 99 ;
- capacité utile du réservoir 14 litres .

**Fourni:**

- couvercle de la baignoire.

**MARQUE CE**

**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	1,15
<b>poids net (Kg)</b>	5
<b>poids brut (Kg)</b>	9

largeur (mm)	396
profondeur (mm)	368
hauteur (mm)	309



A: mm 336

B: mm 342

C: mm 396

D: mm 368

E: mm 309

F: mm 423

