

Roner per cottura sottovuoto 30 code: 221129

Corpo realizzato in PPO.

Elemento riscaldante realizzato in acciaio inossidabile.

Adatto per contenitori da 30 l con altezza minima di 200 mm.

Timer: 5 min-99 h 59 min (intervalli di 1 min).

Impostazione della temperatura: 5-90°C (incrementi di 0,1°).

Possibilità di commutare l'unità di temperatura tra °C e °F.

Protezione contro il surriscaldamento e il riscaldamento a secco.

Marcature del livello minimo e massimo dell'acqua.

-  Adatto per contenitori da 30 litri
-  Protezione contro il surriscaldamento e il riscaldamento a secco
-  Controllo preciso della temperatura per preservare i sapori e le sostanze nutritive degli alimenti
-  Marcature della leva dell'acqua per un funzionamento sicuro



Codice	Liter	V	W	LxWxH (W)
221129	30	230	1200	70x120x(H)330