

Roner per cottura sottovuoto 50 code: 221136

Corpo realizzato in acciaio inossidabile AISI 304.
Elemento riscaldante realizzato in lega di nichel per una maggiore durata.
Adatto per contenitori da 50 l con altezza minima di 200 mm.
Timer: 5 min-99 h 59 min (intervalli di 1 min).

Impostazione della temperatura: 5-95 °C (intervalli di 0,1 °C).

Possibilità di commutare l'unità di temperatura tra °C e °F.
Protezione da surriscaldamento e protezione contro il riscaldamento a secco.

Marcature del livello minimo e massimo dell'acqua.

-  Adatto per contenitori da 50 litri
-  Protezione contro il surriscaldamento e il riscaldamento a secco
-  Controllo preciso della temperatura per preservare i sapori e le sostanze nutritive degli alimenti
-  Durata e prestazioni superiori grazie all'elemento riscaldante in lega di nichel
-  Marcature della leva dell'acqua per un funzionamento sicuro



Codice	Liter	V	W	LxWxH (W)
221136	50	230	1500	71x145x(H)340