

Roner per cottura sottovuoto 80 code: 221143

Corpo realizzato in acciaio inossidabile AISI 304.

Elemento riscaldante realizzato in lega di nichel per una maggiore durata, facilmente smontabile per un'asciugatura più rapida.

Adatto per contenitori da 80 L con altezza minima di 200 mm.

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

Impostazione della temperatura: 5-90 °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 80 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)
221143	80	230	2300	155x175x(H)319