

# RONER

## 80013 Roner

El Roner hace posible la precisión en cocciones al vacío a baja temperatura. Esta técnica respeta al máximo la estructura natural de los alimentos.



### Características:

Lectura de la temperatura a tiempo real.  
Visualización permanente de la temperatura de consigna.  
Resolución del display 0,1º  
Desconexión automática por bajo nivel de líquido.  
Indicador de calefacción.  
Bomba presión / Caudal H2O : 150 mbar -5,6 lt/min.  
Precisión de 0,1ºC a máxima temperatura (150ºC) en 20L.  
Rango de temperaturas: De temperatura ambiente a 150ºC  
Nueva protección de ventilador y bomba mejorados.  
Fijación a cubeta mediante nuez posterior mejorada.  
Profundidad mínima de fijación a la cubeta. 14 cm.  
Potencia W: 2060  
Voltaje: 220V – 50 Hz

Dimensiones embalaje: 35 x 24 x 25 cm.

Peso: 4 Kg.

Código arancelario: 9032.10.20

EAN: 8436537860091