

RONER R

80016 Roner R

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:

- Solidez y estabilidad de todos sus componentes
- Display de 4 cifras que indica temperatura y tiempo.
- Temporizador cuenta atrás.
- Calentamiento termo regulador de alta precisión.
- Ventilador de circulación para garantizar la homogeneidad de la temperatura.
- Profundidad del trabajo máx. 16,5 cms
- Funcionamiento optimizado hasta 50 lt.
- Temperatura de trabajo entre 40º y 115ºC con precisión de +/- 0,3ºC.
- Dispositivo de bloqueo motor en caso de detectarse sobretensión o sobre temperatura.
- Dispositivo de protección automático en caso de uso en seco.
- Todos su componentes son de acero inoxidable AISI 304.
- Potencia: 2000w. – 230v/50Hz.

Dimensiones: 21 x 11 x 10 cm

Dimensiones caja: 45 x 34 x 25 cm

Peso: 4,5 Kgs.

