

RONER R PLUS

80016Plus Roner R Plus

Solidez y estabilidad de todos sus componentes. Display de 4 cifras que indica temperatura y tiempo. Con temporizador cuenta atrás. Calentamiento termorregulador de alta precisión. Ventilador de circulación. Profundidad de trabajo máx. 16.5 cms. Funcionamiento optimizado hasta 50lt. Temperatura de trabajo entre 40°C y 115°C con precisión de +/-0.3°C. Todos sus componentes son de acero inoxidable AISI 304.

Características

- 25 programas de cocción personalizables.
- Inicio diferido; programación de la puesta en marcha de 10 minutos a 24 horas.
- Sistema de enfriamiento con ventilación automática al finalizar el tiempo de cocción, por si el Roner se queda en el agua..
- Pantalla de 4 dígitos para la temperatura y la hora.
- Temporizador de cuenta atrás.
- Ventilador de circulación para una temperatura homogénea.
- Profundidad máxima de trabajo de 16,5 cms.
- Funcionamiento óptimo hasta 50 litros.
- Temperatura de funcionamiento entre 40°C y 115°C , con una precisión de +/- 0,3°C.
- Un disyuntor del motor que detecta la sobretensión y el sobrecalentamiento.
- Potencia : 2000w. - 230v/50Hz.

Formato

Dimensiones: 21 x 11 x 10 cm
Dimensiones embalaje: 45 x 34 x 25 cm
Peso: 5 Kgs.

Código Arancelario: 8516.10.80
EAN: 8436537860121

