



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Stromversorgung</b>	Monofase
<b>Volt</b>	V 230/1
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	1,5
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	1,9
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	2,2
<b>Breite (mm)</b>	71
<b>Tiefe (mm)</b>	146
<b>Höhe (mm)</b>	340

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

##### RONER SOFTCOOKER zum VAKUUMGAREN bei NIEDRIGER TEMPERATUR (SOUS-VIDE) :

- **Struktur aus Edelstahl AISI 304** :
- **Fähigkeit, zwischen 20 und 30 Liter Wasser** zu erhitzen;
- Temperatursensor;
- **einstellbare Temperatur von 5 bis 90°** ;
- Bearbeitungsgenauigkeit +/- 0,1°C;
- Timer von 5 Minuten bis 99 Stunden.

##### CE-KENNZEICHNUNG

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>FM-SV130</b>	Roner Softcooker zum Tauchgaren bei NIEDRIGER TEMPERATUR (Sous-Vide), maximale Kapazität 20/30 l, V.230/1, Kw.1,5, Gewicht 1,9 kg, Abm. mm. 71 x 146 x 340 h	<b>€ 184,58</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage