



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
FM-SV25	Roner Softcooker für NIEDERTEMPERATUR Tauchgaren (Sous-Vide), mit 25 l Edelstahltank, Digitalregler, 5 Garprogramme, V.230 / 1, Kw. 2.00, Gewicht 13 Kg, Abm. Mm .640x350x330h	Lieferung 4 bis 9 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

RONER SOFTCOOKER für VAKUUMKOCHEN MIT NIEDRIGER TEMPERATUR (SOUS-VIDE) :

- **Struktur aus rostfreiem Stahl ;**
- **25 l Edelstahltank** und **Ablasshähne** mit **Sicherheitsventil ;**
- **Steuerkarte** mit **5 Garprogrammen ;**
- **Anzeige** zur **Anzeige von Wassertemperaturen , Kernsonde** (nicht im Lieferumfang enthalten) und **Zeit r ;**
- Maschinenstillstand in Abwesenheit von Wasser;
- Temperaturfühler mit Delta 0,1 ° C;
- Arbeitsgenauigkeit +/- 0,3 ° C
- **Ich erreichte 70 ° C in ungefähr 50 Minuten .**

Zubehör / Optional :

- Herzsonde.

CE-Zeichen

Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	2,00
Nettogewicht (Kg)	13
Bruttogewicht (Kg)	14
Breite (mm)	640
Tiefe (mm)	350
Höhe (mm)	330

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO

BESCHREIBUNG

PREIS/LIEFERUNG

FM-SONDASV



Lieferung 4 bis 9 Tage

Fimar - HERZSONDE für SOUS VIDE MASCHINEN
 Kernsonde für Niedertemperatur-
 Vakuumkochmaschinen (Sous-Vide) Mod.SV25 und
 RH50.