



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Pagina: 1

RONER PER COTTURA SOTTOVUOTO A BASSE TEMPERATURE PER VASCA MAX 30 LT CON COMANDI DIGITALI - POTENZA 1500 WATT

COD: PFCS30D



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

SOFTCOOKER PER COTTURA SOTTOVUOTO A BASSE TEMPERATURE PER VASCA MAX 30 LT CON COMANDI DIGITALI - POTENZA 1500 WATT

I roner vengono utilizzati per cuocere soprattutto carni e pesce sottovuoto perchè sono adatti anche ad una **pre-cottura**, al **mantenimento della temperatura** e alla **rigenerazione**

La cottura sous vide permette di cuocere **alimenti in modo omogeneo e uniforme**.

PROJECTFOOD SRL - VIA ENRICO MOTTA 50 CASALE M.TO (AL) - P.IVA 02579710068

TEL. 0142578990 - WWW.PROJECTFOOD.IT



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Pagina: 2

Questo tipo di cottura a temperatura controllata, negli anni è diventata indispensabile per ogni cucina all'avanguardia che desideri ottenere cibi teneri, saporiti, cotti alla perfezione e non soggetti a un calo di umidità e volume.

I comandi di regolazione sono digitali con un controllo della temperatura **con una sensibilità di 0,5° C**

La **struttura è realizzata in acciaio inox 304** e plastica

Timer regolabile da 5 minuti a 24 ore tramite controllo digitale

Il roner ha un sistema che fa girare l'acqua presente nella bacinella (bacinella non è inclusa nel prezzo)

DOTAZIONE DI SERIE

Cavo e presa per alimentazione

Per qualsiasi informazione siamo a vostra disposizione al numero 0142578990

DATI TECNICI

Peso	3 kg
Dimensione Esterne LxPxH (mm)	L140xP110xH332 mm
Alimentazione	230 V/50 Hz MONOFASE
Temperatura di Esercizio	da 5°C a 90°C
Potenza	1500 W
Capacità Litri Vasca	Max 30 litri