Roner per cottura sottovuoto 80 code: 221143

Corpo realizzato in acciaio inossidabile AISI 304.
Elemento riscaldante realizzato in lega di nichel per una maggiore durata, facilmente smontabile per un'asciugatura più rapida.
Adatto per contenitori da 80 L con altezza minima di 200 mm.
Timer: 5 min-99 h 59 min (intervalli di 1 min).
Impostazione della temperatura: 5-90 °C (intervalli di 0,1 °C).
Possibilità di commutare l'unità di temperatura tra °C e °F.
Protezione da surriscaldamento e protezione contro il riscaldamento a secco.
Marcature del livello minimo e massimo dell'acqua.





SPECIFICAZIONI

Pannello di controllo	Digitale	Programmabile	No
Potenza (entrata) (W)	2300	Peso (kg)	3
Tipo di imballo (mm)	Scatola	Volume utile (L)	80
Larghezza (mm)	155		
Profondità (mm)	175		
Altezza (mm)	319		

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369221143	Larghezza del cartone di esportazione (mm)	395
Codice Intrastat	84198180	Altezza del cartone di esportazione (mm)	385
Quantità per cartone da esportazione	4	Materiale imballo plastica (g)	46
Unita´di vendita per Pallet	64	Paese di origine	Cina
Lunghezza del cartone di esportazione (mm)	510	Quantità di imballaggio GS1	1
		Peso lordo (kg)	3.46