RONER
RONER



• Termocircolatore ad immersione • Ideale per cottura sottovuoto a bassa temperatura • Semplice da usare • Display LCD temperatura attuale • Display LCD impostazione temperatura/tempo • Pulsante di selezione temperatura • Pulsante di selezione tempo • Pulsante di avvio/pausa ciclo di lavoro • Pulsante di selezione dei valori • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Immersion thermal circulator for Sous Vide cooking • Easy to use • Current temperature LCD display • Temperature and time setting LCD display • Temperature setting button • Time setting button • Start / pause cycle button • Values selection button • CE approved • Proudly Made in Italy

25 ECO

Peso netto
Net weight (kg)
1,26 kg

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 80 / D. 160 / H. 370



RONER 25 ECO
codice prodotto *product code*

	Alimentazione *Power supply (Volt/Hz)*	Potenza *Motor power (Kwatt)*	Capacità massima *Max capacity (lt)*	Range temperature *Range temperature (C°)*	Programmi *Programs*	Avviso livello acqua minimo *Min. water level warning*	Avvio ritardato *Delayed start*	Allarme raggiungimento temp. cottura *Alarm for cooking temp.reached level*	Sonda al cuore (acc.) *Core probe (acc.)*	Sfere 250 pz. (acc.) *Spheres 250 pcs (acc.)*	Nastro adesivo Neoprene (acc.) *Neoprene tape (acc.)*
NORME CE / *CE APPROVED*											
FROW25ECO											
25 ECO	230 / 50	1,20	25,0	20 / 95	0	SÌ	NO	SÌ	Non disponibile *Not avalilable*	Disponibile *Avalilable*	Non disponibile *Not avalilable*