

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 • Fabbriato 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



	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.)
25 ECO	230 / 50	1,20	25,0	20 / 95	0	Sì	NO	Sì	Non disponibile Not available	Disponibile Available	Non disponibile Not available

NORME CE / CE APPROVED

RONER 25 ECO

codice prodotto product code

FROW25ECO