



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM-RH50	Cocedor de inmersión Roner - SOFTCOOKER para COCCIÓN EN AGUA A BAJA TEMPERATURA (max 50 lt), V.230/1, Kw.2,00, Peso 4,5 Kg, dim.mm.240x150x390h	€ 628,86 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

COCINA de baja temperatura 'SOFTCOOKER' para COCCIÓN AL VACÍO en AGUA :

- estructura de acero inoxidable ;
- tablero de control con 5 programas de cocción ;
- se puede introducir por inmersión en un depósito de 50 litros ;
- display para visualizar las temperaturas del agua , sonda al corazón (no incluida) y temporizador ;
- bloqueo de la máquina por falta de agua;
- sensor de temperatura con delta 0,1°C;
- Precisión de procesamiento +/- 0,3°C.
- Llegué a 70°C en unos 25' .

Accesorios/Opciones :

- sonda cardíaca.

NB : Lavabos no incluidos


marca CE

Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	2,00
peso neto (Kg)	4,5
peso bruto (Kg)	6
ancho (mm)	240
profundidad (mm)	150
altura (mm)	390

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM-SONDASV 	Fimar - SONDA DE CORAZÓN para SOUS VIDE MACHINES Sonda de núcleo para máquinas de cocción al vacío a baja temperatura (sous-vide) Mod.SV25 y RH50.	€ 83,88 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días



TECHNOCHEF.IT



TECHNOCHEF.IT