



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
SI-SOFTCOOKERXPS1/1	Softcooker Roner para cocción por inmersión (sous-vide) a BAJA TEMPERATURA con depósito Gastro-Norm 1/1 de 22 litros, versión con controles digitales, V.230/1, Kw 1,7, dim.mm.568x368x309h	€ 451,21 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

COCINA SUAVE - APARATO PARA COCINAR a bajas temperaturas con calentamiento estático de agua:

- estructura **de acero inoxidable** ;
- **Tanque de cocción de acero inoxidable Gastro-Norm 1/1** ;
- **prácticas asas** para transportar la bañera;
- potentes calentadores de contacto blindados en el fondo del tanque;
- sistema **electrónico de control de temperatura** con visualización de temperatura y tiempo de funcionamiento;
- temperatura seleccionable en C° y F°;
- Mismo sistema de control que el Softcooker con delta T de 0,2°C.
- temperatura °C 24 ÷ 99,9;
- **25 programas almacenables** .

Suministrado:

- tapa de la tina.

MARCA CE

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,7
peso neto (Kg)	16
peso bruto (Kg)	20
ancho (mm)	568
profundidad (mm)	368
altura (mm)	309



A: mm 508

B: mm 342

C: mm 568

D: mm 368

E: mm 309

F: mm 595

