



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-SV130	Roner Softcooker para Cocción por Inmersión a BAJA TEMPERATURA (sous-vide), capacidad max 20/30 lt, V.230/1, Kw.1,5, Peso 1,9 Kg, dim.mm.71x146x340h	€ 184,58 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

SOFTCOOKER RONER para COCCIÓN AL VACÍO a BAJA TEMPERATURA (SOUS-VIDE) :

- Estructura de acero inoxidable AISI 304 ;
- capacidad de calentar entre 20 y 30 litros de agua ;
- sensor de temperatura;
- temperatura regulable de 5 a 90° ;
- precisión de mecanizado +/- 0,1°C;
- Temporizador de 5 minutos a 99 horas.

MARCA CE

FICHA TÉCNICA	
alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,5
peso neto (Kg)	1,9
peso bruto (Kg)	2,2
ancho (mm)	71
profundidad (mm)	146
altura (mm)	340