



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SI-SOFTCOOKERXP	Roner Softcooker, para COCCIÓN AL VACÍO a BAJA TEMPERATURA, profundidad max de trabajo 16,5 cm, V.230/1, Kw.2,00, Peso 4,5 Kg, dim.mm.130x260x380h	€ 681,91 VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL
TECHNOCHEF - SOFTCOOKER/RONER, calentador termorregulado de alta precisión:

- Visualización de temperatura y tiempo de funcionamiento;
- 25 programas almacenables;
- Estructura de acero inoxidable IP X3;
- Profundidad máxima de trabajo 16,5 cm;
- Dispositivo de protección automática en caso de uso en seco;
- Ventilador de circulación para facilitar una excelente mezcla del producto;
- Dispositivo de bloqueo del motor si se detecta sobretensión y sobretemperatura;
- Potencia 2.000 vatios;
- fuente de alimentación monofásica;
- Temperatura °C 24+99.

Accesorios/Opciones :



- Cuba de acero inoxidable 1/1 GN con tapa
- Cuba de acero inoxidable 2/1 GN con tapa

marca CE
FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	2,00
peso neto (Kg)	4,5
ancho (mm)	130
profundidad (mm)	260

altura (mm) 380

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SI-VAGN1/1 	VASCA INOX GN 1/1 Depósito Gastro-Norm 1/1 de acero inoxidable con tapa, capacidad 27 litros, peso 11,5, dim.mm.565x360x230h	€ 215,51 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
SI-VAGN2/1 	VASCA INOX GN 2/1 Bol Gastro-Norm 2/1 de acero inoxidable con tapa, capacidad 57,5, peso 16 Kg, dim.mm.650x530x230h	€ 337,51 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días







A: mm 110

B: mm 105

C: mm 130

D: mm 260

E: mm 170

F: mm 170

G: mm 210

