



#### FICHA TÉCNICA

<b>alimentación eléctrica</b>	Monofase
<b>Voltios</b>	V 230/1
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	2,00
<b>peso neto (Kg)</b>	13
<b>peso bruto (Kg)</b>	14
<b>ancho (mm)</b>	640
<b>profundidad (mm)</b>	350
<b>altura (mm)</b>	330

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

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

- estructura de acero inoxidable ;
- Tanque de acero inoxidable de 25 litros y grifos de drenaje con válvula de seguridad ;
- tarjeta de control con 5 programas de cocción ;
- 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 50' .

##### **Accesorios/Opciones :**

- sonda cardíaca.

**marca CE**

**Hecho en ITALIA**

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>FM-SV25</b>	Softcooker Roner para cocción por inmersión a BAJA TEMPERATURA (sous-vide), con depósito de acero inoxidable de 25 litros, controles digitales, 5 programas de cocción, V.230/1, Kw.2,00, peso 13 Kg, dim.mm .640x350x330h	<b>€ 466,81</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días

#### FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>FM-SONDASV</b> 	<b>Fimar - SONDA DE CORAZÓN para SOUS VIDE MACHINES</b>	<b>€ 83,88</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días