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

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

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

OLLA DE BAJA TEMPERATURA 'SOFTCOOKER' para COCCIÓN AL VACÍO en AGUA :

- **Estructura de acero inoxidable** ;
- **Panel de control** con **5 programas de cocción** ;
- **se puede sumergir en un tanque de 50 litros** ;
- **Pantalla** para **visualizar la temperatura del agua** , **sonda central** (no incluida) y **temporizador ;**
- bloqueo de la máquina en ausencia de agua;
- sensor de temperatura con delta 0,1°C;
- Precisión de procesamiento +/- 0,3°C.
- **Alcancé los 70°C en unos 25'** .

Accesorios/Opcional :
- sonda cardíaca.

NB : **Lavabos no incluidos**
Marcado CE
Hecho en Italia

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

FICHA TÉCNICA

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

TECHNO
CHEF
fimar
TECHNOCHEF.IT