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)	1,7
peso neto (Kg)	16
peso bruto (Kg)	20
ancho (mm)	568
profundidad (mm)	368
altura (mm)	309

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

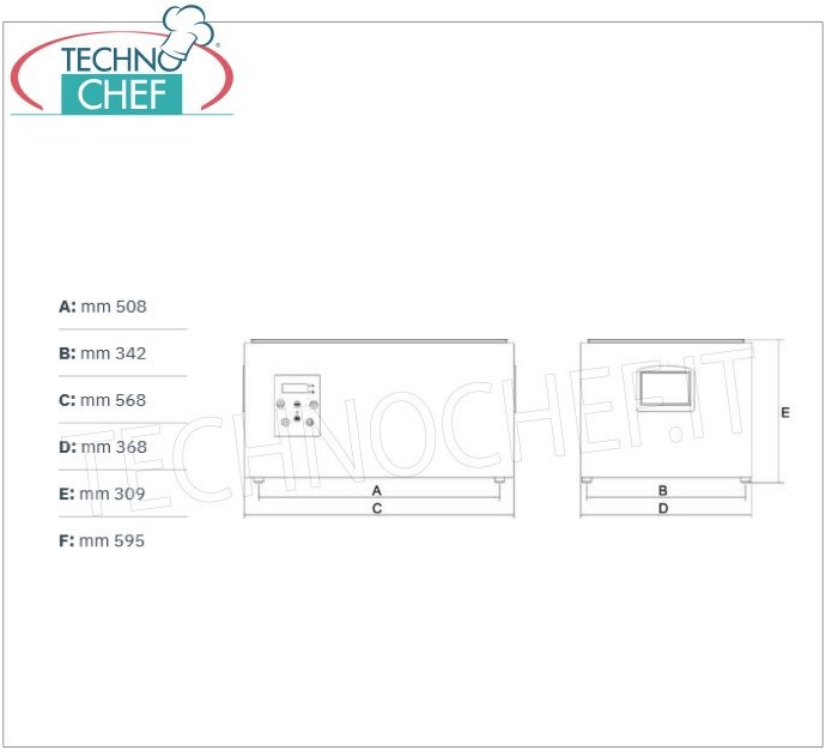
COCINA SUAVE - APARATO PARA COCINAR a bajas temperaturas con calentamiento estático de agua:
.

- 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** .

Incluido:

- tapa de la tina.

MARCA CE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SI-SOFTCOOKERXPS1/1	Softcooker Roner para cocción por inmersión (sous-vide) a BAJA TEMPERATURA con depósito Gastro-Norm	**€ 388,73** *VAT excluido*

	1/1 de 22 litros, versión con controles digitales, V.230/1, Kw 1,7, dim.mm.568x368x309h	**Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días