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)	1,15
peso neto (Kg)	5
peso bruto (Kg)	9
ancho (mm)	396
profundidad (mm)	368
altura (mm)	309

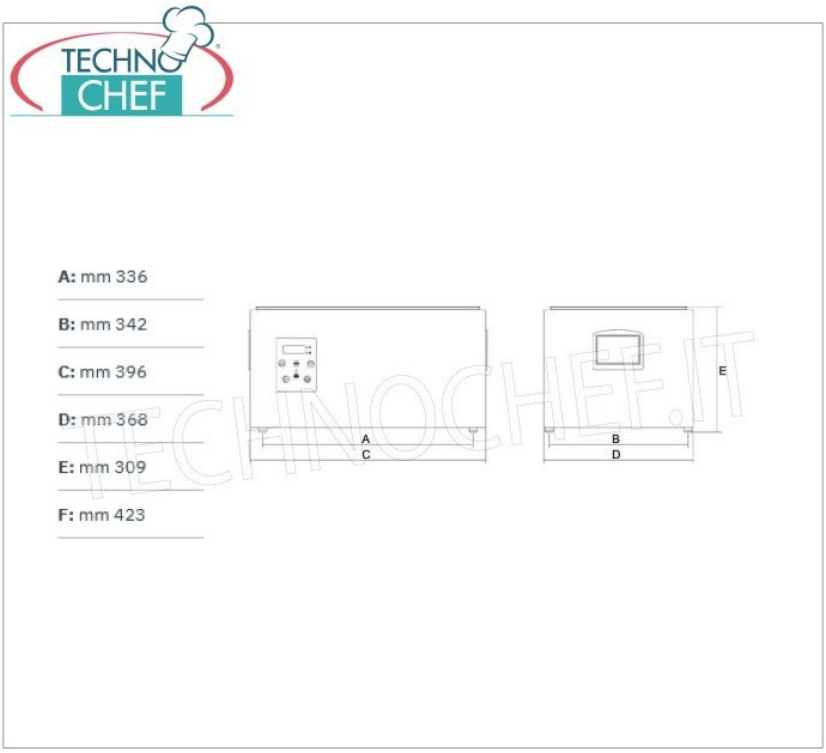
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

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

- Estructura **de acero inoxidable** ;
- **Tanque de cocción en acero inoxidable Gastro-Norm 2/3** ;
- **Asas prácticas** para transportar la bañera;
- Potentes resistencias de contacto blindadas en el fondo del tanque;
- Sistema **electrónico de control de temperatura** con visualización de temperatura y tiempo de funcionamiento;
- mismo sistema de control que el Softcooker con un delta T de 0,2°C;
- **25 programas almacenables** ;
- temperatura seleccionable en C° y F°;
- potencia vatios 1150;
- fuente de alimentación 230V / 50Hz;
- temperatura °C 24 ÷ 99;
- Capacidad útil del tanque 14 litros **.**

Incluido:

- tapa de la bañera.

MARCA CE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SI-SOFTCOOKERXPS2/3	Cocedor suave Roner para cocción por inmersión a BAJA TEMPERATURA (sous-vide) con cuba Gastro-Norm 2/3 de 14 litros, versión con mandos digitales, V.230/1, Kw 1,15, dim.mm.396x368x309h	**€ 334,49** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días