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)	1,5
peso neto (Kg)	1,9
peso bruto (Kg)	2,2
ancho (mm)	71
profundidad (mm)	146
altura (mm)	340

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

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

.

- **Estructura de acero inoxidable AISI 304** :
- **capacidad de calentar entre 20 y 30 litros de agua** ;
- sensor de temperatura;
- **temperatura regulable de 5 a 90°** ;
- precisión de mecanizado +/- 0,1°C;
- Temporizador de 5 minutos a 99 horas.

MARCA CE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM-SV130	Roner Softcooker para cocción por inmersión a BAJA TEMPERATURA (sous-vide), capacidad max 20/30 lt, V.230/1, Kw.1,5, Peso 1,9 Kg, dim.mm.71x146x340h	**€ 184,58** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días