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
ancho (mm)	130
profundidad (mm)	260
altura (mm)	380

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

TECHNOCHEF - SOFTCOOKER/RONER, calentador termorregulado de alta precisión:

.

- Visualización de temperatura y tiempo de funcionamiento;
- 25 programas almacenables;
- Estructura de acero inoxidable IP X3;
- Profundidad máxima de trabajo 16,5 cm;
- Dispositivo de protección automático en caso de uso en seco;
- Ventilador de circulación para promover una excelente mezcla del producto;
- Dispositivo de bloqueo del motor si se detecta sobretensión y sobretemperatura;
- Potencia 2.000 vatios;
- Fuente de alimentación monofásica;
- Temperatura °C 24÷99.

Accesorios/Opcional :

- Recipiente de acero inoxidable 1/1 GN con tapa
- Tanque de acero inoxidable 2/1 GN con tapa

Marcado CE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SI-SOFTCOOKERXP	Roner Softcooker, para COCCIÓN Sous Vide A BAJA	

	TEMPERATURA, profundidad máxima de trabajo 16,5 cm, V.230/1, Kw.2.00, Peso 4,5 Kg, dim.mm.130x260x380h	**€ 566,53** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SI-VAGN1/1	**VASCA INOX GN 1/1**	**€ 193,96** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
SI-VAGN2/1	**VASCA INOX GN 2/1**	**€ 287,75** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT

A: mm 110

B: mm 105

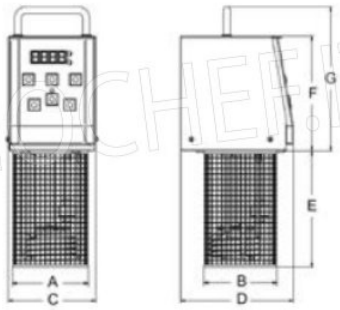
C: mm 130

D: mm 260

E: mm 170

F: mm 170

G: mm 210



TECHNOCHEF.IT