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 bruto (Kg)	20
ancho (mm)	568
profundidad (mm)	368
altura (mm)	309

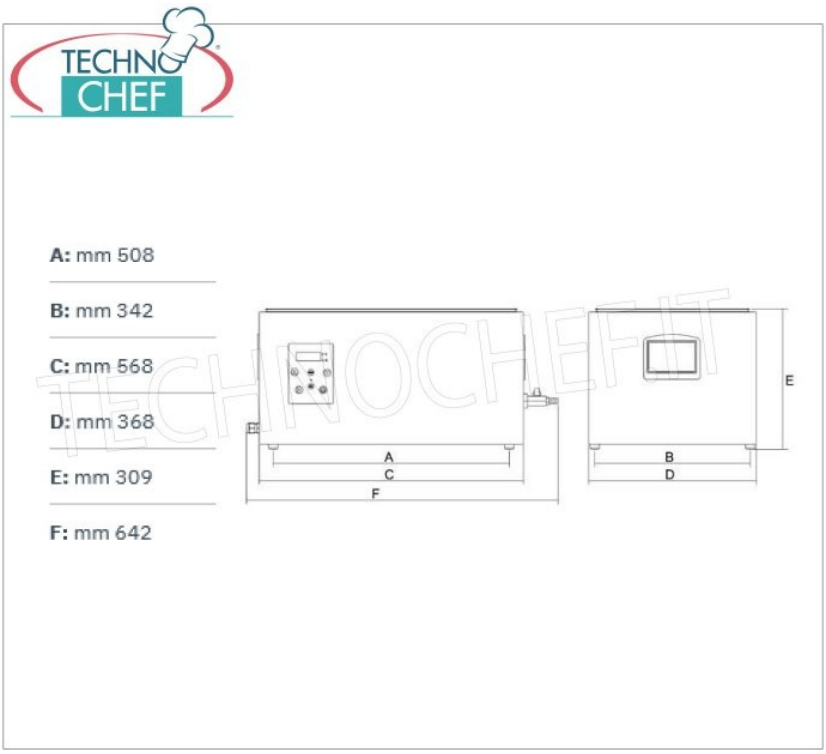
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Olla de inmersión SOFCOOKER para COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA EN AGUA, versión con GRIFO DE DESAGÜE:

- Aparato **de cocción a baja temperatura** con **calentamiento estático de agua** ;
- **Estructura de acero inoxidable** ;
- **Tanque de cocción en acero inoxidable Gastro-Norm 1/1 de 25 litros** ;
- **grifo de drenaje de agua** ;
- **Asas prácticas** para transportar la bañera;
- Potentes resistencias de contacto blindadas en el fondo del tanque;
- temperatura seleccionable en C° y F°;
- Sistema **electrónico de control de temperatura** con visualización de temperatura y tiempo de funcionamiento;
- temperatura: °C 24 ÷ 99;
- **25 programas almacenables** .

Incluido:
- tapa de la bañera.

Marcado CE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SI-SOFTCOOKERXPSR1/1	Cocedor suave Roner para cocción por inmersión a BAJA TEMPERATURA (sous-vide) con cuba Gastro-Norm	**€ 506,26** *VAT excluido*

	1/1 de 25 litros, versión con GRIFO DE DESAGÜE, mandos digitales, V.230/1, Kw 1,7, dim.mm.568x368x309h	**Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días