



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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	2,00
Peso netto (Kg)	13
Peso lordo (Kg)	14
Larghezza (mm)	640
Profondità (mm)	350
Altezza (mm)	330

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

RONER SOFTCOOKER per COTTURA SOTTOVUOTO a BASSA TEMPERATURA (SOUS-VIDE):

- **struttura in acciaio inox;**
- **vasca in acciaio inox da lt.25 e rubinetti di scarico con valvola di sicurezza;**
- **scheda di controllo con 5 programmi di cottura;**
- **display per la visualizzazione delle temperature di acqua, sonda al cuore (non inclusa) e timer;**
- blocco macchina in mancanza di acqua;
- sensore temperatura con delta 0,1°C;
- precisione di lavorazione +/- 0,3°C.
- **raggiungei 70°C in circa 50'.**

Accessori/Optional:

- sonda al cuore.

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FM-SV25	Roner softcooker per cottura ad Immersione a BASSA TEMPERATURA (sous-vide), con vasca inox da lt.25, comandi digitali, 5 programmi di cottura, V.230/1, Kw.2,00, Peso 13 Kg, dim.mm.640x350x330h	€ 411,18 + IVA € 501,64 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FM-SONDASV 	Fimar - Sonda al CUORE per MACCHINE SOUS VIDE	€ 83,88 + IVA € 102,33 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni