



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)	4,5
Peso lordo (Kg)	5
Larghezza (mm)	196
Profondità (mm)	160
Altezza (mm)	419

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FIMAR - CUOCITORE a bassa temperatura 'SOFTCOOKER' per COTTURE SOTTOVUOTO in ACQUA

- macchina per la cottura sottovuoto a bassa temperatura (sous-vide) con display per la visualizzazione delle temperature dell'acqua da 0° a 99°C;
- blocco macchina in mancanza di acqua;
- sensore temperatura con delta 0,1°C;
- raggiunge i 70°C in circa 30';
- capacità di scaldare fino a 56 lt di acqua.

Marchio CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FM-RH60	Cuocitore ad immersione Roner - SOFTCOOKER per COTTURA IN BASSA TEMPERATURA IN ACQUA (max 56 lt), V.230/1, Kw.2,00, Peso 4,5 Kg, dim.mm.196x160x419h	€ 459,55 + IVA € 560,65 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni