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)	1,7
Peso netto (Kg)	16
Peso lordo (Kg)	20
Larghezza (mm)	568
Profondità (mm)	368
Altezza (mm)	309

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

SOFT COOKER - APPARECCHIO PER LA COTTURA a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua:
.

- struttura in **acciaio inox**;
- **vasca** di **cottura Gastro-Norm 1/1** in **acciaio inox**;
- **pratiche maniglie** per il trasporto della vasca;
- potenti resistenze corazzate a contatto nel fondo della vasca;
- **sistema elettronico** di **controllo della temperatura** con visualizzazione della temperatura e del tempo di esercizio;
- temperatura selezionabile in C° e F°;
- stesso sistema di controllo del Softcooker con delta T di 0,2°C.
- temperatura °C 24 ÷ 99,9;
- **25 programmi** memorizzabili.

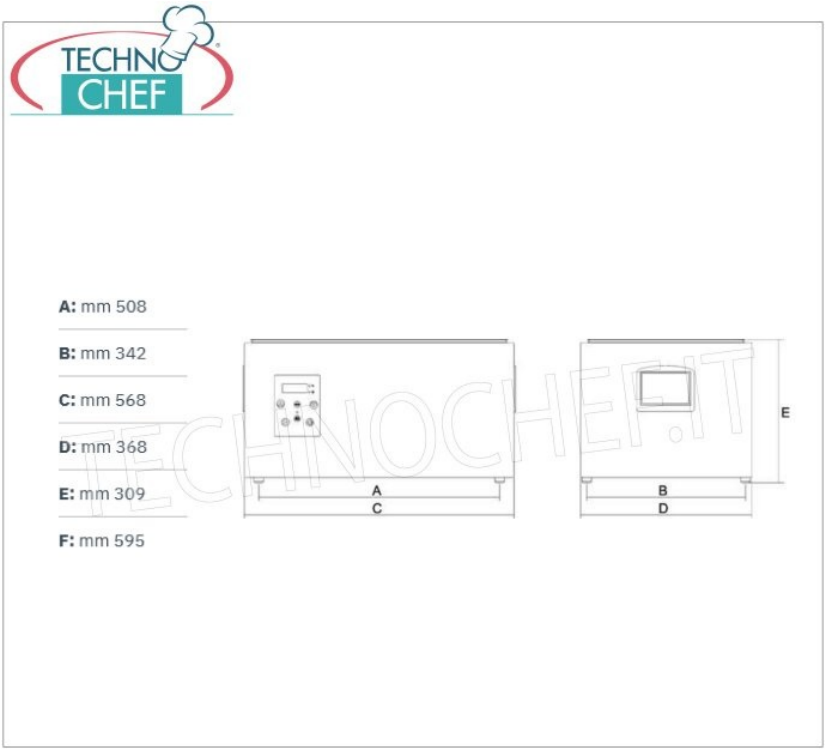
In Dotazione:

- coperchio vasca.

MARCHIO CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
SI-SOFTCOOKERXPS1/1	Roner softcooker per cottura ad Immersione a BASSA TEMPERATURA (sous-vide) con vasca Gastro-Norm 1/1	**€ 388,73** *+ IVA* € 474,25 IVA incl.

da litri 22, versione con comandi digitali, V.230/1, Kw 1,7, dim.mm.568x368x309h

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni