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)	1,5
Peso netto (Kg)	1,9
Peso lordo (Kg)	2,2
Larghezza (mm)	71
Profondità (mm)	146
Altezza (mm)	340

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

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

.

- **struttura in acciaio inox AISI 304**:
- **capacità di scaldare tra i 20 e i 30 lt di acqua**;
- sensore di temperatura;
- **temperatura regolabile da 5 a 90°**;
- precisione di lavorazione +/- 0,1°C;
- timer da 5 minuti a 99 ore.

MARCHIO CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FM-SV130	Roner Softcooker per cottura ad Immersione a BASSA TEMPERATURA (sous-vide), capacità max 20/30 lt, V.230/1, Kw.1,5, Peso 1,9 Kg, dim.mm.71x146x340h	**€ 184,58** *+ IVA* € 225,19 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni