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)	1,15
Peso netto (Kg)	5,5
Peso lordo (Kg)	9
Larghezza (mm)	396
Profondità (mm)	368
Altezza (mm)	309

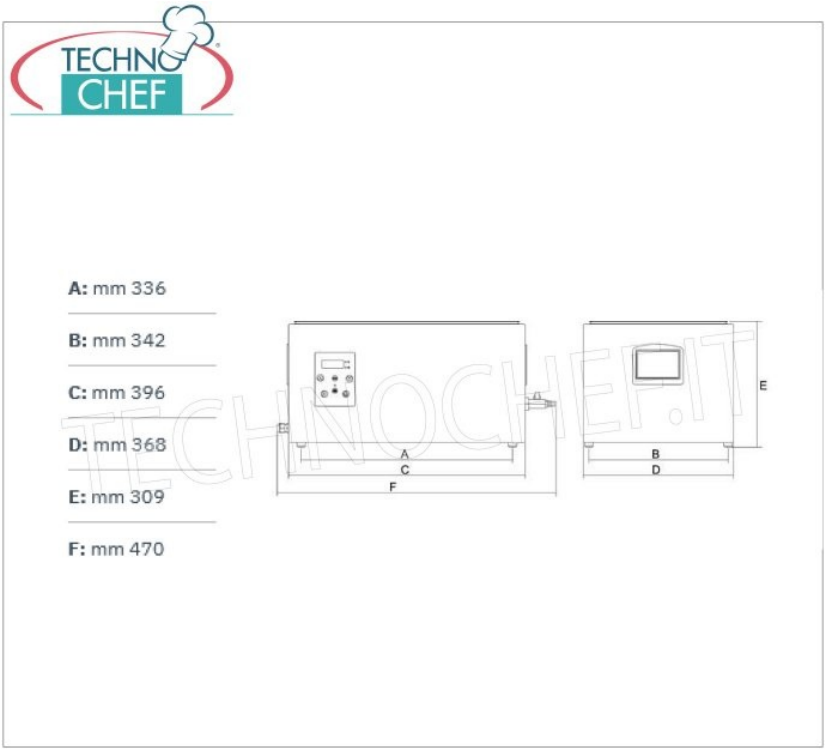
DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Cuocitore ad immersione SOFCOOKER per COTTURA a BASSA TEMPERATURA IN ACQUA, versione con RUBINETTO DI SCARICO:

.

- apparecchio per la **cottura a bassa temperatura** con **riscaldamento statico dell'acqua**;
- **struttura** in **acciaio inox**;
- **vasca** di **cottura Gastro-Norm 2/3** in **acciaio inox** da **lt.17**;
- **rubinetto** per lo **scarico dell'acqua**;
- **pratiche maniglie** per il trasporto della vasca;
- potenti resistenze corazzate a contatto nel fondo della vasca;
- temperatura selezionabile in C° e F°;
- **sistema elettronico** di **controllo della temperatura** con visualizzazione della temperatura e del tempo di esercizio;
- Stesso sistema di controllo del Softcooker con ΔT di 0,2°C:
- temperatura °C 24 ÷ 99
- **25 programmi** memorizzabili.

In Dotazione:
- coperchio vasca.

Marchio CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
SI-SOFTCOOKERXPSR2/3	Roner softcooker per cottura ad Immersione a BASSA TEMPERATURA (sous-vide) con vasca Gastro-Norm 2/3 da litri 17, versione con RUBINETTO DI SCARICO, comandi digitali, V.230/1, Kw 1,15, dim.mm.396x368x309h	**€ 446,00** *+ IVA* € 544,12 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni