



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



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	Consegna: da 4 a 9 giorni

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

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