



#### FICHE TECHNIQUE

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	2,00
<b>poids net (Kg)</b>	4,5
<b>poids brut (Kg)</b>	6
<b>largeur (mm)</b>	240
<b>profondeur (mm)</b>	150
<b>hauteur (mm)</b>	390

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

##### CUISEUR BASSE TEMPÉRATURE 'SOFTCOOKER' pour CUISSON SOUS VIDE dans l'EAU :

- **structure en acier inoxydable ;**
- **tableau de commande avec 5 programmes de cuisson ;**
- **peut être immergé dans un réservoir de 50 litres ;**
- **écran pour visualiser les températures de l'eau , sonde à cœur (non incluse) et minuterie ;**
- bloc machine en l'absence d'eau ;
- capteur de température avec delta 0,1°C ;
- précision de traitement +/- 0,3°C.
- **J'ai atteint 70°C en environ 25' .**

##### Accessoires/Optionnels :

- sonde cardiaque.

**NB : Vasques non incluses**

**marquage CE**

**Fabriqué en ITALIE**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FM-RH50</b>	Cuiseur plongeant Roner - SOFTCOOKER pour CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE DANS L'EAU (max 50 lt), V.230/1, Kw.2,00, Poids 4,5 Kg, dim.mm.240x150x390h	<b>€ 628,86</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>

#### FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FM-SONDASV</b> 	<b>Fimar - SONDÉ CŒUR POUR MACHINES SOUS VIDE</b>	<b>€ 83,88</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>



TECHNOCHÉFIT



TECHNOCHEF.IT