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

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,5
poids net (Kg)	1,9
poids brut (Kg)	2,2
largeur (mm)	71
profondeur (mm)	146
hauteur (mm)	340

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

RONER SOFTCOOKER pour CUISSON SOUS VIDE à BASSE TEMPÉRATURE (SOUS-VIDE) :

.

- **Structure en acier inoxydable AISI 304** :
- **capacité à chauffer entre 20 et 30 litres d'eau** ;
- capteur de température;
- **température réglable de 5 à 90°** ;
- précision d'usinage +/- 0,1°C ;
- minuterie de 5 minutes à 99 heures.

MARQUE CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-SV130	Roner Softcooker pour cuisson par immersion à BASSE TEMPÉRATURE (sous-vide), capacité max 20/30 lt, V.230/1, Kw.1,5, Poids 1,9 Kg, dim.mm.71x146x340h	**€ 184,58** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours