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)	2,00
poids net (Kg)	4,5
largeur (mm)	130
profondeur (mm)	260
hauteur (mm)	380

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

TECHNOCHEF - SOFTCOOKER/RONER, réchauffeur thermorégulé de haute précision :

.

- Affichage de la température et du temps de fonctionnement ;
- 25 programmes mémorisables ;
- Structure en acier inoxydable IP X3 ;
- Profondeur de travail maximale 16,5 cm ;
- Dispositif de protection automatique en cas d'utilisation à sec ;
- Ventilateur de circulation pour favoriser un excellent mélange du produit ;
- Dispositif de blocage du moteur en cas de détection de surtension et de surchauffe ;
- Puissance 2 000 watts;
- Alimentation 1ph ;
- Température °C 24÷99.

Accessoires/Optionnels :

- Récipient en acier inoxydable 1/1 GN avec couvercle
- Cuve inox 2/1 GN avec couvercle

marquage CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SI-SOFTCOOKERXP	Roner Softcooker, pour CUISSON Sous Vide BASSE	

	TEMPÉRATURE, profondeur de travail max. 16,5 cm, V.230/1, Kw.2,00, Poids 4,5 Kg, dim.mm.130x260x380h	**€ 566,53** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SI-VAGN1/1 	**VASCA INOX GN1/1**	**€ 193,96** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
SI-VAGN2/1 	**VASCA INOX GN2/1**	**€ 287,75** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT

A: mm 110

B: mm 105

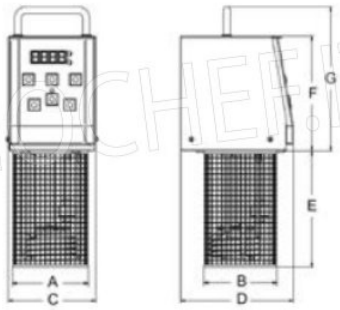
C: mm 130

D: mm 260

E: mm 170

F: mm 170

G: mm 210



TECHNOCHEF.IT