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)	1,15
poids net (Kg)	5,5
poids brut (Kg)	9
largeur (mm)	396
profondeur (mm)	368
hauteur (mm)	309

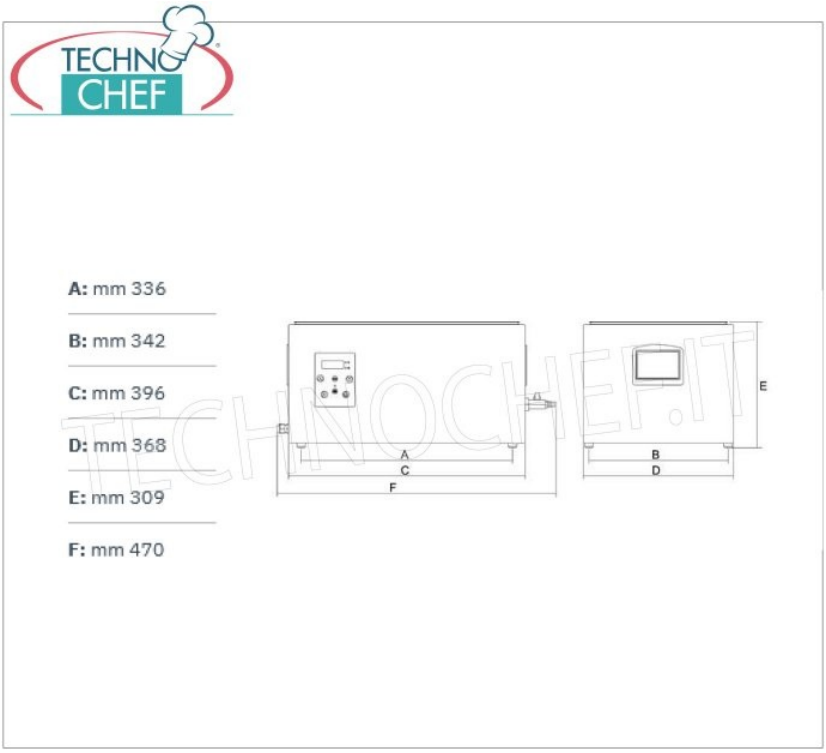
DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Cuiseur plongeant SOFCOOKER pour CUISSON BASSE TEMPÉRATURE DANS L'EAU, version avec ROBINET DE VIDANGE :

.

- appareil **de cuisson basse température** avec **chauffage statique de l'eau** ;
- **structure en acier inoxydable** ;
- **Cuve de cuisson en acier inoxydable Gastro-Norm 2/3 de 17 litres** ;
- **robinet de vidange d'eau** ;
- **poignées pratiques** pour transporter la baignoire ;
- puissantes résistances de contact blindées dans le fond du réservoir ;
- température sélectionnable en C° et F° ;
- système **de contrôle électronique** de la température avec affichage de la température et du temps de fonctionnement ;
- Même système de contrôle que le Softcooker avec ΔT de 0,2°C :
- température °C 24 ÷ 99
- **25 programmes mémorisables** .

Compris:
- couvercle de baignoire.

marquage CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SI-SOFTCOOKERXPSR2/3	Cuiseur softcooker Roner pour cuisson par immersion à BASSE TEMPÉRATURE (sous-vide) avec cuve Gastro-Norm 2/3 de 17 litres, version avec ROBINET DE VIDANGE, commandes numériques, V.230/1, Kw 1,15, dim.mm.396x368x309h	**€ 452,02** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours