



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



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 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

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

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