



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>SI-SOFTCOOKERXP</b>	Roner Softcooker, pour CUISSON SOUS VIDE à BASSE TEMPÉRATURE, profondeur de travail max 16,5 cm, V.230/1, Kw.2,00, Poids 4,5 Kg, dim.mm.130x260x380h	<b>€ 681,91</b> TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**
**TECHNOCHEF - SOFTCOOKER/RONER, chauffage thermorégulé de haute précision :**

- Affichage de la température et du temps de fonctionnement ;
- 25 programmes stockables ;
- 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 faciliter un excellent mélange du produit ;
- Dispositif de blocage du moteur en cas de surtension et de surchauffe détectées ;
- Puissance 2 000 watts ;
- Alimentation 1ph ;
- Température °C 24+99.

**Accessoires/Options :**


- Cuve inox 1/1 GN avec couvercle
- Cuve inox 2/1 GN avec couvercle

**Marquage CE**
**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>largeur (mm)</b>	130
<b>profondeur (mm)</b>	260

hauteur (mm) 380

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>SI-VAGN1/1</b> 	<b>VASCA INOX GN1/1</b> Cuve inox Gastro-Norm 1/1 avec couvercle, capacité 27 litres, poids 11,5, dim.mm.565x360x230h	<b>€ 215,51</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>SI-VAGN2/1</b> 	<b>VASCA INOX GN2/1</b> Bol Gastro-Norm 2/1 en inox avec couvercle, capacité 57,5, poids 16 Kg, dim.mm.650x530x230h	<b>€ 337,51</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>





A: mm 110

B: mm 105

C: mm 130

D: mm 260

E: mm 170

F: mm 170

G: mm 210

