



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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FM-SV25	Roner softcooker per cottura ad Immersione a BASSA TEMPERATURA (sous-vide), con vasca inox da lt.25, comandi digitali, 5 programmi di cottura, V.230/1, Kw.2,00, Peso 13 Kg, dim.mm.640x350x330h	€ 466,81 + IVA € 569,51 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

RONER SOFTCOOKER per COTTURA SOTTOVUOTO a BASSA TEMPERATURA (SOUS-VIDE):

- **struttura in acciaio inox;**
- **vasca in acciaio inox da lt.25 e rubinetti di scarico con valvola di sicurezza;**
- **scheda di controllo con 5 programmi di cottura;**
- **display per la visualizzazione delle temperature di acqua, sonda al cuore (non inclusa) e timer;**
- blocco macchina in mancanza di acqua;
- sensore temperatura con delta 0,1°C;
- precisione di lavorazione +/- 0,3°C.
- **raggiungei 70°C in circa 50'.**

Accessori/Optional:

- sonda al cuore.

Marchio CE

Made in ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	2,00
Peso netto (Kg)	13
Peso lordo (Kg)	14
Larghezza (mm)	640
Profondità (mm)	350
Altezza (mm)	330

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

**Fimar - SONDA al CUORE per MACCHINE SOUS VIDE**

Sonda al cuore per macchine per la cottura sottovuoto a bassa temperatura (sous-vide) Mod.SV25 e RH50.

€ 83,88 + IVA

€ 102,33 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello**Consegna:** da 4 a 9 giorni