



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>SI-SOFTCOOKERXPS2/3</b>	Roner softcooker per cottura ad Immersione a BASSA TEMPERATURA (sous-vide) con vasca Gastro-Norm 2/3 da litri 14, versione con comandi digitali, V.230/1, Kw 1,15, dim.mm.396x368x309h	<b>€ 411,99 + IVA</b> € 502,63 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

#### SOFT COOKER - APPARECCHIO PER LA COTTURA a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua:

- struttura in **acciaio inox**;
- **vasca di cottura Gastro-Norm 2/3 in acciaio inox**;
- **pratiche maniglie** per il trasporto della vasca;
- potenti resistenze corazzate a contatto nel fondo della vasca;
- **sistema elettronico di controllo della temperatura** con visualizzazione della temperatura e del tempo di esercizio;
- stesso sistema di controllo del Softcooker con delta T di 0,2°C;
- **25 programmi memorizzabili**;
- temperatura selezionabile in C° e F°;
- potenza watt 1150;
- alimentazione 230V / 50Hz;
- temperatura °C 24 ÷ 99;
- capacità utile vasca 14 lt.

#### In Dotazione:

- coperchio vasca.

#### MARCHIO CE

#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	1,15

<b>Peso netto (Kg)</b>	5
<b>Peso lordo (Kg)</b>	9
<b>Larghezza (mm)</b>	396
<b>Profondità (mm)</b>	368
<b>Altezza (mm)</b>	309



A: mm 336

B: mm 342

C: mm 396

D: mm 368

E: mm 309

F: mm 423

