

SKU: 69040052

Sirman

SoftCooker Roner Modello Softcooker Light Ideale fino a 20 lt acqua Potenza watt 1.200



Descrizione

SoftCooker Roner Light Sirman per cottura sottovuoto

Il SoftCooker Roner Light Sirman è un roner compatto, semplice e intuitivo, ideale per chef e ristoratori che vogliono avvicinarsi alla cottura sottovuoto a bassa temperatura con uno strumento affidabile e facile da usare. Progettato per lavorare fino a 20 litri d'acqua, è perfetto per ristoranti, bistrot, gastronomie e laboratori che desiderano garantire una cottura uniforme e precisa di carni, pesce, verdure e preparazioni gourmet.

Grazie alla gestione elettronica di tempo e temperatura e alla circolazione forzata dell'acqua, questo SoftCooker assicura risultati costanti, riducendo gli scarti e migliorando l'organizzazione del lavoro in cucina.

Caratteristiche principali del SoftCooker Light

Questo modello è studiato per offrire un primo approccio professionale alla tecnica sous-vide, mantenendo un utilizzo estremamente intuitivo e una struttura compatta che si adatta facilmente a diverse vasche e contenitori.

- Roner semplice e intuitivo, ideale per chi inizia con la cottura sottovuoto.
- Display a LED di facile lettura per il controllo immediato di parametri e impostazioni.
- Impostazione veloce di tempo e temperatura per ottimizzare i flussi di lavoro in cucina.
- Circolatore con ventola motorizzata per una distribuzione uniforme del calore nell'acqua.
- Struttura leggera e maneggevole, semplice da posizionare e rimuovere dal contenitore.

Vantaggi della cottura sous-vide con SoftCooker

Utilizzando il SoftCooker Roner Light puoi migliorare la qualità del servizio mantenendo costante il livello di cottura, con piatti sempre uguali, succosi e con una migliore conservazione di aromi e nutrienti. La possibilità di programmare tempo e temperatura permette di organizzare la mise en place con largo anticipo, riducendo i tempi di servizio e lo stress in cucina.

Dati tecnici SoftCooker Roner Light

- Marca: Sirman.
- Modello: SoftCooker Light.
- Tipologia: roner per cottura sottovuoto a bassa temperatura.
- Display: LED di facile lettura.
- Impostazioni: regolazione rapida di tempo e temperatura.
- Sistema di circolazione: ventola motorizzata.
- Capacità di lavoro: fino a 20 litri d'acqua.
- Temperatura massima: 90 °C.
- Potenza: 1.200 W.
- Alimentazione: monofase 1ph.
- Peso netto: 1,2 kg.

Dimensioni del roner

- Larghezza (A): 60 mm.
- Profondità (B): 60 mm.
- Spessore corpo (C): 95 mm.
- Lunghezza supporto (D): 154 mm.
- Larghezza complessiva (E): 183 mm.
- Profondità complessiva (F): 200 mm.
- Altezza totale (G): 419 mm.

Applicazioni consigliate

Il SoftCooker Roner Light è consigliato per ristoranti, gastronomie, catering e cucine professionali che vogliono introdurre la cottura sous-vide con un'attrezzatura compatta, affidabile e dal costo contenuto. È ideale per cotture controllate di carne, pesce, uova, verdure e preparazioni a bassa temperatura, migliorando la standardizzazione dei piatti e la gestione dei tempi di servizio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	41.9
Lunghezza (cm)	9.5
Profondità (cm)	15.4
Temperatura °C	90
Model Number for EPREL	69040002