

SKU: 69100002

Sirman

SoftCooker\Roner Modello XP Potenza watt 2.200



Descrizione

SoftCooker Roner XP Sirman per cottura sottovuoto

Il SoftCooker Roner XP Sirman è un riscaldatore termoregolato ad alta precisione, ideale per la cottura sottovuoto a bassa temperatura in ristoranti, gastronomie, catering e laboratori professionali. Grazie alla potenza di 2.200 W e alla ventola di circolazione interna, garantisce un'ottima miscelazione dell'acqua e una temperatura uniforme in tutta la vasca.

Il display con visualizzazione di temperatura e tempo di esercizio permette di tenere sempre sotto controllo il ciclo di cottura, rendendo questo roner uno strumento affidabile per chi desidera risultati ripetibili e costanti sulle proprie preparazioni sous-vide.

Caratteristiche principali del SoftCooker XP

Questo modello unisce potenza, precisione e sicurezza, offrendo funzioni avanzate pensate per l'utilizzo quotidiano in cucina professionale.

- Riscaldatore termoregolato ad alta precisione per cottura sous-vide.
- Potenza elevata per portare rapidamente l'acqua in temperatura.
- Ventola di circolazione per una miscelazione ottimale del prodotto e uniformità termica.
- Visualizzazione continua di temperatura e tempo di esercizio.
- Struttura in acciaio inox con grado di protezione IPX3.

- 25 programmi di cottura memorizzabili per richiamare rapidamente le ricette più utilizzate.

Sicurezza e protezioni integrate

Il SoftCooker Roner XP è dotato di dispositivo di protezione automatico in caso di utilizzo a secco, che blocca il funzionamento per evitare danni alle resistenze in assenza di acqua. È presente anche un dispositivo di blocco motore in caso di sovratensione e sovratemperatura, per una maggiore sicurezza durante l'uso.

Dati tecnici SoftCooker Roner XP

- Marca: Sirman.
- Modello: SoftCooker Roner XP.
- Potenza: 2.200 W (scheda tecnica 2.000 W).
- Alimentazione: 1ph.
- Struttura: acciaio inox IPX3.
- Numero programmi memorizzabili: 25.
- Profondità di lavoro massima: 16,5 cm.
- Dispositivo di protezione: stop automatico in caso di utilizzo a secco.
- Dispositivo blocco motore: in caso di sovratensione e sovratemperatura.
- Temperatura di esercizio: 24 ÷ 99 °C.
- Peso netto: 4,5 kg.

Dimensioni del roner

- Lunghezza (A): 110 mm.
- Profondità (B): 105 mm.
- Spessore corpo (C): 130 mm.
- Altezza utile (D): 260 mm.
- Larghezza complessiva (E): 170 mm.
- Profondità complessiva (F): 170 mm.
- Altezza totale (G): 210 mm.
- Lunghezza: 13 cm.
- Profondità: 26 cm.
- Altezza: 38 cm.

Accessori e vasche opzionali

- Vasca 1/1 GN inox con coperchio.
- Vasca 2/1 GN inox con coperchio.

Applicazioni consigliate

Il SoftCooker Roner XP è indicato per ristoranti, bistrot, gastronomie, catering e cucine professionali che vogliono introdurre o potenziare la cottura sottovuoto a bassa temperatura con un apparecchio potente, preciso e dotato di programmi memorizzabili. È ideale per la cottura controllata di carni, pesce, uova, verdure e preparazioni gourmet, migliorando la standardizzazione dei piatti e l'efficienza della mise en place.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	38
Lunghezza (cm)	13
Profondità (cm)	26
Temperatura °C	24 / 99