

SKU: 69125002

**Sirman**

## **SOFTCOOKER\Roner Modello XP S 1/1 GN 5 programmi memorizzabili**



### **Descrizione**

#### **Softcooker Roner XP S 1/1 GN Sirman**

Il Softcooker Roner XP S 1/1 GN Sirman è un apparecchio professionale per la cottura a bassa temperatura, ideale per ristoranti, gastronomie, catering e laboratori che vogliono lavorare con la tecnica sous-vide in modo preciso e standardizzato. La vasca gastronorm 1/1 in acciaio inox con riscaldamento statico dell'acqua offre una distribuzione uniforme del calore, garantendo risultati costanti su carni, pesce, verdure e preparazioni gourmet.

Le pratiche maniglie per il trasporto e la struttura robusta rendono questo softcooker adatto sia a cucine fisse sia a postazioni di preparazione dedicate, mantenendo sempre un utilizzo semplice anche per personale non specializzato.

#### **Caratteristiche principali del Softcooker XP S 1/1 GN**

Questo modello riprende lo stesso sistema di controllo del Softcooker Sirman, offrendo grande precisione nella gestione della temperatura e praticità grazie ai programmi memorizzabili.

- Apparecchio per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua.
- Struttura e vasca di cottura gastronorm in acciaio inox per massima igiene e durata.
- Maniglie per il trasporto della vasca che facilitano lo spostamento e la gestione operativa.
- Potenti resistenze corazzate a contatto nel fondo vasca per un riscaldamento efficiente.
- Sistema elettronico di controllo della temperatura con visualizzazione di temperatura e tempo di esercizio.
- Stesso sistema di controllo del Softcooker con delta T di 0,2 °C.

- 5 programmi memorizzabili per richiamare rapidamente le ricette più utilizzate.
- Temperatura selezionabile in gradi Celsius e Fahrenheit.
- Coperchio vasca fornito di serie.

## Vantaggi in cucina

Il Softcooker XP S 1/1 GN consente di standardizzare le cotture sous-vide, riducendo errori e scarti e garantendo piatti sempre uniformi per consistenza e grado di cottura. La presenza di programmi memorizzabili permette di avviare rapidamente le cotture più frequenti, ottimizzando la mise en place e migliorando la gestione dei tempi di servizio.

## Specifiche tecniche Softcooker XP S 1/1 GN

- Marca: Sirman.
- Modello: Softcooker Roner XP S 1/1 GN.
- Potenza: 1.700 W.
- Alimentazione: 230 V / 50 Hz.
- Temperatura di esercizio: da 24 a 99 °C.
- Delta T controllo temperatura: 0,2 °C.
- Numero programmi memorizzabili: 5.
- Capacità vasca: 26,5 litri.

## Dimensioni e capacità vasca

- Lunghezza: 56,5 cm.
- Profondità: 36 cm.
- Altezza: 30 cm.
- Capacità nominale vasca: 26,5 litri.
- Peso netto: 16 kg.

## Applicazioni consigliate

Il Softcooker Roner XP S 1/1 GN è particolarmente indicato per ristoranti, gastronomie, catering e cucine professionali che desiderano una soluzione completa con vasca integrata per la cottura sous-vide, senza necessità di contenitori esterni. È ideale per la cottura controllata di carni, pesce, uova, verdure e preparazioni gourmet a bassa temperatura, migliorando qualità, ripetibilità del risultato e organizzazione del lavoro in cucina.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	30
Capacità LT	26.5

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Lunghezza (cm)	56.5
Profondità (cm)	36
Temperatura °C	24 / 99