

SKU: 69125102

Sirman

SOFTCOOKER\Roner con rubinetto Modello Softcooker XP S R 1/1 GN Programmi memorizzabili 5



Descrizione

Softcooker Roner XP S R 1/1 GN Sirman con rubinetto

Il Softcooker Roner XP S R 1/1 GN Sirman è un apparecchio professionale per la cottura a bassa temperatura con vasca integrata e rubinetto di scarico, ideale per ristoranti, gastronomie, catering e laboratori che desiderano lavorare con la tecnica sous-vide in modo preciso e altamente organizzato. La vasca gastronorm 1/1 in acciaio inox, abbinata al riscaldamento statico dell'acqua, assicura una distribuzione uniforme del calore per cotture omogenee di carni, pesce, verdure e preparazioni gourmet.

Caratteristiche principali del Softcooker XP S R 1/1 GN

Questo modello adotta il sistema di controllo del Softcooker Sirman e offre un ampio numero di programmi memorizzabili, semplificando la gestione delle ricette ricorrenti e riducendo i margini di errore in cucina.

- Apparecchio per cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua.
- Struttura in acciaio inox e vasca di cottura gastronorm 1/1 in acciaio inox.
- Pratiche maniglie per il trasporto della vasca.
- 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.
- 25 programmi di cottura memorizzabili.
- Temperatura selezionabile in gradi Celsius e Fahrenheit.
- Coperchio vasca fornito di serie per ridurre dispersioni termiche.
- Rubinetto per lo scarico dell'acqua, per svuotamento e pulizia rapidi.

Vantaggi in cucina

Il Softcooker XP S R 1/1 GN permette di standardizzare le cotture sous-vide, garantendo piatti sempre uniformi per consistenza e grado di cottura e riducendo scarti e imprecisioni. L'ampio numero di programmi memorizzabili consente di richiamare rapidamente le ricette più utilizzate, ottimizzando la mise en place e migliorando la gestione dei tempi di servizio.

Specifiche tecniche Softcooker XP S R 1/1 GN

- Marca: Sirman.
- Modello: Softcooker Roner XP S R 1/1 GN.
- Potenza: 1.700 W.
- Alimentazione: 230 V / 50 Hz.
- Temperatura di esercizio: 24 ÷ 99 °C.
- Delta T controllo temperatura: 0,2 °C.
- Programmi memorizzabili: 25.
- Capacità vasca: 29 litri.
- Rubinetto: sì, per scarico acqua.

Dimensioni e capacità vasca

- Lunghezza (A): 508 mm.
- Profondità (B): 342 mm.
- Larghezza complessiva (C): 568 mm.
- Profondità complessiva (D): 368 mm.
- Altezza (E): 309 mm.
- Altezza complessiva (F): 642 mm.
- Lunghezza: 64,2 cm.
- Profondità: 36,8 cm.
- Altezza: 30,9 cm.
- Capacità nominale vasca: 29 litri.
- Peso lordo: 20 kg.

Applicazioni consigliate

Il Softcooker Roner XP S R 1/1 GN è ideale per ristoranti, gastronomie, catering e cucine professionali che necessitano di una soluzione completa con vasca integrata, rubinetto di scarico e un elevato numero di programmi per la cottura sous-vide. È perfetto per la cottura controllata di carni, pesce, uova, verdure e preparazioni gourmet a bassa temperatura, migliorando la qualità del risultato, la ripetibilità delle ricette e l'efficienza del lavoro in cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	30.9
Capacità LT	29
Lunghezza (cm)	64.2
Profondità (cm)	36.8
Temperatura °C	24 / 99