

SKU: 69125502

Sirman

SOFTCOOKER\Roner Modello XP S 2/3 GN 5 programmi memorizzabili



Descrizione

Softcooker Roner XP S 2/3 GN Sirman

Il Softcooker Roner XP S 2/3 GN Sirman è un apparecchio professionale per la cottura a bassa temperatura, pensato per ristoranti, bistrot, gastronomie e laboratori che vogliono lavorare in modo preciso e ripetibile con la tecnica sous-vide. La vasca gastronorm in acciaio inox con riscaldamento statico dell'acqua garantisce una distribuzione uniforme del calore e una gestione semplice delle preparazioni.

Grazie alle pratiche maniglie per il trasporto e alla struttura robusta, questo softcooker è ideale sia per l'uso in cucina che per postazioni di preparazione dedicate, offrendo affidabilità e facilità d'utilizzo anche a personale non specializzato.

Caratteristiche principali del Softcooker XP S 2/3 GN

Il modello XP S 2/3 GN utilizza lo stesso sistema di controllo del Softcooker Sirman, garantendo grande precisione di temperatura e semplicità di gestione tramite pannello elettronico.

- Apparecchio per cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua.
- Struttura in acciaio inox con vasca di cottura gastronorm in acciaio inox.
- Pratiche maniglie per il trasporto della vasca.

- 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 2/3 GN consente di standardizzare le cotture a bassa temperatura, riducendo errori e scarti e migliorando la qualità costante dei piatti serviti. I programmi memorizzabili permettono di velocizzare l'avvio delle cotture ricorrenti, ottimizzando la mise en place e rendendo più fluido il servizio.

Specifiche tecniche Softcooker XP S 2/3 GN

- Marca: Sirman.
- Modello: Softcooker Roner XP S 2/3 GN.
- Potenza: 1.150 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: 16,5 litri.

Dimensioni e capacità vasca

- Lunghezza (X): 390 mm.
- Profondità (Y): 360 mm.
- Altezza (H): 300 mm.
- Capacità nominale vasca: 16 litri.
- Peso netto: 5 kg.

Applicazioni consigliate

Il Softcooker Roner XP S 2/3 GN è consigliato per ristoranti, gastronomie, catering e cucine professionali che desiderano una soluzione completa per la cottura sous-vide con vasca integrata, senza necessità di contenitori esterni. È ideale per la cottura controllata di carni, pesce, uova, verdure e preparazioni gourmet a bassa temperatura, garantendo risultati omogenei e una gestione più efficiente dei tempi di servizio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	30
Capacità LT	16
Lunghezza (cm)	39
Profondità (cm)	36
Temperatura °C	24 / 99
Model Number for EPREL	69125502