

SKU: 69125602

**Sirman**

## **SOFTCOOKER\Roner con rubinetto Modello Softcooker XP S R 2/3 GN programmi memorizzabili 5**



### **Descrizione**

#### **Softcooker Roner XP S R 2/3 GN Sirman con rubinetto**

Il Softcooker Roner XP S R 2/3 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 vogliono lavorare con la tecnica sous-vide in modo preciso e pratico. La vasca gastronorm in acciaio inox con riscaldamento statico dell'acqua assicura una distribuzione uniforme del calore, permettendo cotture omogenee di carni, pesce, verdure e altre preparazioni gourmet.

#### **Caratteristiche principali del Softcooker XP S R 2/3 GN**

Questo modello utilizza lo stesso sistema di controllo del Softcooker Sirman e aggiunge la comodità del rubinetto di scarico per la gestione dell'acqua in vasca.

- Apparecchio per cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua.
- Struttura in acciaio inox e vasca gastronorm in acciaio inox con maniglie per il trasporto.
- 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.
- Rubinetto per lo scarico dell'acqua, per una gestione semplice e veloce della vasca.

## **Vantaggi in cucina**

Il Softcooker XP S R 2/3 GN consente di standardizzare le cotture sous-vide, riducendo errori e scarti e ottenendo piatti sempre uniformi per consistenza e grado di cottura. I programmi memorizzabili e il rubinetto di scarico agevolano la gestione quotidiana, velocizzando la mise en place e le operazioni di svuotamento e pulizia.

## **Specifiche tecniche Softcooker XP S R 2/3 GN**

- Marca: Sirman.
- Modello: Softcooker Roner XP S R 2/3 GN.
- Potenza: 1.150 W.
- Alimentazione: 230 V / 50 Hz.
- Temperatura di esercizio: 24 ÷ 99 °C.
- Delta T controllo temperatura: 0,2 °C.
- Numero programmi memorizzabili: 5.
- Capacità vasca: 19 litri.
- Rubinetto: sì, per scarico acqua.

## **Dimensioni e capacità vasca**

- Lunghezza: 40 cm.
- Profondità: 37 cm.
- Altezza: 30 cm.
- Capacità nominale vasca: 19 litri.
- Peso netto: 5,5 kg.

## **Applicazioni consigliate**

Il Softcooker Roner XP S R 2/3 GN è indicato per ristoranti, gastronomie, catering e cucine professionali che desiderano una soluzione completa con vasca integrata e scarico facilitato per la cottura sous-vide. È ideale 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**

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	30
Capacità LT	19
Lunghezza (cm)	40
Profondità (cm)	37
Temperatura °C	24 / 99