

SKU: 69400002

Sirman

SoftCooker\Roner Modello Softcooker Wi-Food per la cottura a bassa temperatura Potenza watt 2.000



Descrizione

Softcooker Wi-Food Sirman per cottura sottovuoto

Il Softcooker Wi-Food Sirman rappresenta una vera rivoluzione nei sistemi di cottura a bassa temperatura, grazie all'integrazione con APP dedicata che consente di gestire ricette, cicli di cottura e più macchine in batteria in modo semplice e intuitivo. È la soluzione ideale per ristoranti, gastronomie, catering e cucine professionali che vogliono lavorare in sous-vide con controllo digitale avanzato e massima flessibilità operativa.

La macchina abbina una struttura robusta a un design moderno con ampio display touch da 5 pollici ad alta visibilità, permettendo all'operatore di monitorare in ogni momento parametri e stato di funzionamento, anche in ambienti di lavoro intensivi.

Controllo Wi-Food e APP dedicata

Tramite l'APP gratuita Softcooker è possibile accedere a un mondo di ricette pronte e collaudate, salvare le proprie preparazioni, condividerle e richiamarle in pochi click, standardizzando così le cotture e riducendo gli errori. L'APP permette inoltre di gestire più macchine in batteria e più livelli di cottura, rendendo il sistema particolarmente adatto a cucine complesse e organizzate per flussi.

Caratteristiche principali del Softcooker Wi-Food

Softcooker Wi-Food è pensato per offrire potenza, precisione e connettività, mantenendo un utilizzo immediato e adatto anche a personale non altamente specializzato.

- Compatibile con industria 4.0.
- Struttura in alluminio anodizzato robusta e leggera.
- Ampio display touch da 5 pollici con grado di protezione IP67.
- Pratica maniglia per il trasporto.
- APP gratuita scaricabile da www.softcooker.com.
- Gestione di più macchine in batteria tramite APP.
- Gestione di più livelli di cottura direttamente da dispositivo mobile.
- Progettato per gestire fino a 80 litri d'acqua.

Vantaggi per la tua cucina

Con Softcooker Wi-Food è possibile standardizzare le ricette, migliorare la ripetibilità dei risultati e ridurre gli scarti, grazie alla precisione di temperatura e alla programmazione digitale dei cicli. La gestione remota tramite APP consente di ottimizzare la mise en place e di avere sempre sotto controllo lo stato delle cotture, anche quando si lavora su più postazioni contemporaneamente.

Specifiche tecniche Softcooker Wi-Food

- Marca: Sirman.
- Modello: Softcooker Wi-Food.
- Potenza: 2.000 W.
- Alimentazione: 230 V / 50 Hz.
- Temperatura di esercizio: 24 ÷ 99,9 °C (75,2 ÷ 199,9 °F).
- Capacità vasca: 19 litri.
- Capacità utile vasca: 17 litri.
- Gestione fino a 80 litri d'acqua complessivi.

Dimensioni del softcooker

- Lunghezza (A): 155 mm.
- Profondità (B): 109 mm.
- Spessore corpo (C): 164 mm.
- Lunghezza utile (D): 203 mm.
- Larghezza complessiva (E): 152 mm.
- Profondità complessiva (F): 377 mm.
- Altezza (G): 180 mm.
- Lunghezza: 16,4 cm.
- Profondità: 20,3 cm.
- Altezza: 37,7 cm.
- Peso netto: 5,5 kg.

Applicazioni consigliate

Softcooker Wi-Food è particolarmente indicato per ristoranti, bistrot, hotel, gastronomie e laboratori che vogliono un sistema sous-vide connesso, scalabile e orientato alla standardizzazione delle

ricette. È ideale per la cottura a bassa temperatura di carni, pesce, verdure, uova e piatti gourmet, offrendo grande controllo del processo e un forte supporto alla qualità costante del servizio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	37.7
Lunghezza (cm)	16.4
Profondità (cm)	20.3
Temperatura °C	24 / 99,9