

SKU: 69410002

Sirman

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



Descrizione

Softcooker Wi-Food NFC Sirman per cottura sottovuoto

Il Softcooker Wi-Food NFC Sirman è un roner professionale per la cottura a bassa temperatura, progettato per chef, ristoranti e gastronomie che vogliono lavorare in sous-vide con controllo digitale avanzato e gestione smart delle ricette. La macchina è potente e flessibile, in grado di gestire fino a 80 litri d'acqua, ed è dotata di un ampio display touch da 5 pollici con grado di protezione IP67, che garantisce ottima visibilità e resistenza in ambiente professionale.

Controllo Wi-Food, APP e NFC

Tramite APP gratuita dedicata è possibile accedere a ricette pronte e collaudate, salvare e condividere le proprie preparazioni, pubblicizzare il ristorante e ritrovare in pochi click tutti i cicli di cottura memorizzati. La versione NFC integra un'antenna per la lettura immediata delle sonde al cuore SWP Softcooker Wireless Probe, permettendo il controllo preciso della temperatura interna del prodotto direttamente dal roner o dallo smartphone.

Caratteristiche principali del Softcooker Wi-Food NFC

- Compatibile con industria 4.0.
- Fianchi in ABS e cestello in alluminio con antenna integrata.
- Range di temperatura: 24 ÷ 99,9 °C (75,2 ÷ 199,9 °F).
- Versione NFC con antenna per lettura sonde al cuore wireless SWP.
- Ampio display touch da 5" con grado di protezione IP67.
- 10 programmi immediati a bordo macchina e infiniti programmi tramite APP.
- Pratica maniglia per il trasporto.
- Connessione Wi-Fi per il controllo della cottura anche da remoto tramite APP.
- Gestione di più apparecchi, ricette private e pubbliche su 4 livelli, log di cottura HACCP, stampa etichette, funzione Multitimer e gestione sonde wireless SWP.

Sonde wireless NFC Softcooker Wireless Probe

Le sonde al cuore SWP con tecnologia NFC consentono di monitorare in modo pratico ed efficiente la temperatura interna del prodotto durante la cottura sottovuoto. Sono riutilizzabili infinite volte e possono essere caricate con dati relativi al prodotto, al fornitore, alla cottura e alla data di confezionamento, semplificando tracciabilità e gestione HACCP.

Dati tecnici Softcooker Wi-Food NFC

- Marca: Sirman.
- Modello: Softcooker Wi-Food NFC.
- Potenza: 2.000 W.
- Alimentazione: 230 V / 50 Hz.
- Temperatura di esercizio: 24 ÷ 99,9 °C.
- Gestione fino a 80 litri d'acqua.
- Compatibilità con sonde wireless SWP Softcooker Wireless Probe.

Dimensioni

- Lunghezza (A): 165 mm.
- Profondità (B): 109 mm.
- Spessore corpo (C): 174 mm.
- Lunghezza utile (D): 203 mm.
- Larghezza complessiva (E): 152 mm.
- Profondità complessiva (F): 377 mm.
- Altezza (G): 180 mm.
- Larghezza: 17,4 cm.
- Profondità: 20,3 cm.
- Altezza: 37,7 cm.
- Peso netto: 5,5 kg.
- Dimensioni imballo: 330 x 455 x 240 mm.

Applicazioni consigliate

Il Softcooker Wi-Food NFC è ideale per ristoranti, hotel, gastronomie, catering e laboratori che cercano un sistema sous-vide connesso, preciso e orientato alla tracciabilità dei processi. È perfetto

per la cottura a bassa temperatura di carni, pesce, uova, verdure e preparazioni gourmet, con un controllo puntuale della temperatura al cuore e strumenti avanzati per la gestione HACCP e la standardizzazione delle ricette.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	37.7
Lunghezza (cm)	17.4
Profondità (cm)	20.3
Temperatura °C	24 / 99,9