

SKU: 69440002

**Sirman**

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



### **Descrizione**

#### **Softcooker Wi-Food X NFC Sirman per cottura sottovuoto**

Il Softcooker Wi-Food X NFC Sirman è un roner professionale per la cottura a bassa temperatura, pensato per chef e ristoratori che vogliono lavorare in sous-vide con controllo digitale avanzato, piena tracciabilità e gestione smart delle ricette. La macchina può gestire fino a 80 litri d'acqua ed è dotata di un ampio display touch da 5" con grado di protezione IP67, ideale per l'utilizzo in cucina professionale.

#### **Controllo Wi-Food, APP e NFC**

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

## Caratteristiche principali del Softcooker Wi-Food X NFC

- Compatibile con industria 4.0.
- Fianchi e cestello in acciaio inox AISI 304 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 5" IP67 ad alta visibilità.
- 10 programmi immediati a bordo macchina e infiniti programmi tramite APP.
- Pratica maniglia per il trasporto.
- Connessione Wi-Fi per controllo della cottura anche da remoto.
- Gestione da APP di più apparecchi, ricette private/pubbliche (4 livelli), log di cottura HACCP, stampa etichette, allarmi sonori, funzione Multitimer e configurazione sonde SWP.

## Sonde wireless NFC Softcooker Wireless Probe

Le sonde al cuore SWP con tecnologia NFC permettono un controllo pratico ed efficiente della temperatura interna nelle cotture 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 X NFC

- Marca: Sirman.
- Modello: Softcooker Wi-Food X 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: sonde wireless SWP Softcooker Wireless Probe.

## Dimensioni

- Lunghezza (A): 138 mm.
- Profondità (B): 109 mm.
- Spessore corpo (C): 150 mm.
- Lunghezza utile (D): 203 mm.
- Larghezza complessiva (E): 152 mm.
- Profondità complessiva (F): 377 mm.
- Altezza (G): 180 mm.
- Lunghezza: 15 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 X NFC è ideale per ristoranti, hotel, gastronomie, catering e laboratori che vogliono un sistema sous-vide connesso e orientato alla tracciabilità dei processi. È perfetto per la

cottura a bassa temperatura di carni, pesce, uova, verdure e preparazioni gourmet, consentendo un controllo puntuale della temperatura al cuore e una completa standardizzazione delle ricette.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	37.7
Lunghezza (cm)	15
Profondità (cm)	20.3
Temperatura °C	24 / 99,9