

SKU: 69485102

Sirman

SoftCooker\Roner Softcooker SR 1/1 Wi-Food 2.0 per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua Potenza watt 2.000



Descrizione

Softcooker SR 1/1 Wi-Food 2.0 Sirman

Il Softcooker SR 1/1 Wi-Food 2.0 è un apparecchio professionale per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua, ideale per ristoranti, gastronomie, catering e cucine professionali che vogliono lavorare in sous-vide con una vasca di grande capacità. Struttura, vasca e coperchio sono in acciaio inox, con pratiche maniglie per il trasporto che facilitano lo spostamento e la gestione operativa quotidiana.

Le potenti resistenze corazzate a contatto sul fondo vasca garantiscono un riscaldamento efficiente e uniforme, mentre il rubinetto integrato permette di svuotare l'acqua in modo rapido e pulito a fine ciclo o in fase di lavaggio.

Caratteristiche principali del Softcooker SR 1/1 Wi-Food 2.0

Questo modello è compatibile con i requisiti dell'industria 4.0 e adotta il controllo touch Wi-Food, offrendo funzioni avanzate per la gestione smart delle cotture sous-vide.

- Apparecchio per cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua.

- Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox.
- Controllo touch Wi-Food con delta T di 0,2 °C per elevata precisione.
- Utilizzabile tramite APP gratuita per sistemi Android e iOS.
- Staffa magnetica per posizionare la scatola display nel punto più comodo per l'operatore.
- 10 programmi memorizzabili sulla macchina e possibilità di crearne infiniti tramite APP.
- Temperatura selezionabile in gradi Celsius e Fahrenheit.
- Pratico rubinetto per lo scarico dell'acqua.
- Potenza 2.000 W, adatta a utilizzi intensivi.

Vantaggi per la tua cucina

Il Softcooker SR 1/1 Wi-Food 2.0 consente di standardizzare le ricette sous-vide, migliorare la ripetibilità dei risultati e ridurre gli scarti grazie al controllo digitale e ai programmi memorizzabili. La gestione tramite APP e il rubinetto di scarico integrato rendono più semplice organizzare la mise en place, gestire grandi volumi d'acqua e velocizzare le operazioni di pulizia.

Specifiche tecniche Softcooker SR 1/1 Wi-Food 2.0

- Marca: Sirman.
- Modello: Softcooker SR 1/1 Wi-Food 2.0.
- Potenza: 2.000 W.
- Alimentazione: 230 V / 50 Hz.
- Controllo: touch Wi-Food con delta T 0,2 °C.
- Programmi: 10 memorizzabili on-board, infiniti tramite APP.
- Temperatura di esercizio: 24 ÷ 99,9 °C (75,2 ÷ 199,9 °F).
- Capacità vasca: 29 litri.
- Capacità utile vasca: 25 litri.
- Rubinetto di scarico: sì.

Dimensioni e foro d'incasso

- Dimensioni foro incasso: 500 x 320 mm.
- Lunghezza: 56,5 cm.
- Profondità: 36 cm.
- Altezza: 30 cm.
- Peso netto: 20,5 kg.
- Dimensioni imballo: 60 x 50 x 42 cm.

Applicazioni consigliate

Il Softcooker SR 1/1 Wi-Food 2.0 è ideale per ristoranti, hotel, gastronomie e cucine professionali che necessitano di una macchina sous-vide con vasca di grande capacità e gestione smart. È perfetto per la cottura a bassa temperatura di carni, pesce, uova, verdure e piatti gourmet, migliorando qualità, ripetibilità delle ricette e organizzazione del lavoro in cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	30
Capacità LT	29
Lunghezza (cm)	56.5
Profondità (cm)	36
Temperatura °C	24 / 99,9