

SKU: 69485602

**Sirman**

## **SoftCooker\Roner Modello Softcooker SR 2/3 Wi-Food 2.0 per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua potenza watt 2.000**



### **Descrizione**

#### **Softcooker SR 2/3 Wi-Food 2.0 Sirman**

Il Softcooker SR 2/3 Wi-Food 2.0 Sirman è un apparecchio professionale per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua, pensato per ristoranti, gastronomie, catering e laboratori che vogliono introdurre o potenziare la tecnica sous-vide con un sistema completo e facile da gestire. La struttura, la vasca e il coperchio in acciaio inox, insieme alle pratiche maniglie per il trasporto, garantiscono robustezza, igiene e praticità nelle operazioni quotidiane.

Le resistenze corazzate a contatto sul fondo vasca assicurano un riscaldamento efficiente e uniforme, mentre il controllo elettronico Wi-Food permette di monitorare e impostare con precisione i parametri di cottura, anche tramite APP dedicata.

#### **Caratteristiche principali del Softcooker SR 2/3 Wi-Food 2.0**

Questo modello è compatibile con i requisiti dell'industria 4.0 e integra 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 con maniglie per il trasporto.
- Controllo touch Wi-Food con delta T di 0,2 °C per un'elevata precisione.
- Utilizzabile tramite APP gratuita per sistemi Android e iOS.
- Pratica staffa di posizionamento magnetica per la scatola display, posizionabile nel punto più comodo.
- 10 programmi memorizzabili sulla macchina e infiniti tramite APP.
- Temperatura selezionabile in °C e °F.
- Rubinetto per lo scarico dell'acqua, per una gestione rapida e pulita della vasca.
- Potenza 2.000 W, adatta a utilizzi intensivi in cucina professionale.

## **Vantaggi per la tua cucina**

Con il Softcooker SR 2/3 Wi-Food 2.0 è possibile standardizzare le ricette sous-vide, migliorare la ripetibilità dei risultati e ridurre gli scarti grazie al controllo digitale di temperatura e tempi di cottura. La gestione tramite APP e i programmi memorizzabili rendono più semplice organizzare la mise en place e seguire più preparazioni in parallelo, ottimizzando i flussi di lavoro.

## **Specifiche tecniche Softcooker SR 2/3 Wi-Food 2.0**

- Marca: Sirman.
- Modello: Softcooker SR 2/3 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: 19 litri.
- Capacità utile vasca: 17 litri.
- Rubinetto di scarico: sì.

## **Dimensioni e foro d'incasso**

- Dimensioni foro incasso: 500 x 320 mm.
- Lunghezza: 39 cm.
- Profondità: 36 cm.
- Altezza: 30 cm.
- Peso netto: 5,5 kg.
- Dimensioni imballo: 60 x 50 x 42 cm.

## **Applicazioni consigliate**

Il Softcooker SR 2/3 Wi-Food 2.0 è ideale per ristoranti, bistrot, hotel, gastronomie e laboratori che desiderano una macchina per cottura sous-vide con vasca integrata, gestione smart e scarico facilitato. È perfetto per la cottura a bassa temperatura di carni, pesce, uova, verdure e piatti gourmet, migliorando la qualità dei risultati, la ripetibilità delle ricette e l'organizzazione del lavoro in cucina.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	30
Capacità LT	19
Lunghezza (cm)	39
Profondità (cm)	36
Temperatura °C	24 / 99,9