

SKU: 69486102

Sirman

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



Descrizione

Softcooker SR BI 1/1 Wi-Food 2.0 da incasso

Il Softcooker SR BI 1/1 Wi-Food 2.0 è un apparecchio da incasso per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua, pensato per ristoranti, gastronomie e cucine professionali che desiderano integrare in modo elegante e funzionale la tecnologia sous-vide nel piano di lavoro. Struttura, vasca e coperchio sono realizzati in acciaio inox, con potenti resistenze corazzate a contatto sul fondo vasca per garantire un riscaldamento uniforme ed efficiente.

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

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

- Apparecchio da incasso per cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua.
- Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox per massima igiene e robustezza.

- Controllo touch Wi-Food con delta T di 0,2 °C.
- Utilizzabile tramite APP gratuita per Android e iOS.
- Staffa magnetica per posizionare la scatola display nel punto più comodo per l'operatore.
- 10 programmi memorizzabili sulla macchina e infiniti tramite APP.
- Temperatura selezionabile in °C e °F.
- Spinotto ermetico IP67 per rimuovere il blocco comandi durante pulizia o tempi morti.
- Coperchio vasca con maniglia a scomparsa.
- Kit collegamento scarico acqua disponibile come optional.

Vantaggi per la tua cucina

L'installazione da incasso del Softcooker SR BI 1/1 Wi-Food 2.0 consente di creare una postazione sous-vide integrata e ordinata, liberando spazio sul banco e rendendo più pratiche le operazioni quotidiane. La combinazione tra programmi memorizzabili, controllo da APP e alta precisione di temperatura aiuta a standardizzare le ricette, ridurre gli scarti e migliorare l'organizzazione della mise en place.

Specifiche tecniche Softcooker SR BI 1/1 Wi-Food 2.0

- Marca: Sirman.
- Modello: Softcooker SR BI 1/1 Wi-Food 2.0.
- Potenza: 2.000 W.
- Alimentazione: 230 V / 50 Hz.
- Temperatura di esercizio: 24 ÷ 99,9 °C (75,2 ÷ 199,9 °F).
- Capacità vasca: 29 litri.
- Capacità utile vasca: 25 litri.
- Spinotto comandi: IP67.

Dimensioni e foro d'incasso

- Dimensioni foro incasso: 500 x 320 mm.
- Lunghezza: 57,5 cm.
- Profondità: 37 cm.
- Altezza: 30 cm.
- Peso netto: 16,5 kg.
- Dimensioni imballo: 60 x 50 x 42 cm.

Applicazioni consigliate

Il Softcooker SR BI 1/1 Wi-Food 2.0 è ideale per ristoranti, hotel, gastronomie e cucine professionali che vogliono una soluzione da incasso evoluta per la cottura sous-vide, con gestione smart e grande capacità di vasca. È perfetto per carni, pesce, uova, verdure e piatti gourmet a bassa temperatura, migliorando la qualità dei risultati, la ripetibilità delle ricette e l'efficienza dei flussi di lavoro in cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	30
Capacità LT	29
Lunghezza (cm)	57.5
Profondità (cm)	37
Temperatura °C	24 / 99,9