

SKU: 69486602

Sirman

SoftCooker\Roner da incasso Modello Softcooker SR BI 2/3 Wi-Food 2.0 per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua Potenza watt 2.000



Descrizione

Softcooker Roner da incasso SR BI 2/3 Wi-Food 2.0

Il Softcooker SR BI 2/3 Wi-Food 2.0 è un roner da incasso professionale progettato per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua, ideale per ristoranti, gastronomie e cucine che vogliono integrare in modo elegante e funzionale la tecnologia sous-vide nel proprio piano di lavoro. La struttura, la vasca e il coperchio sono interamente realizzati in acciaio inox, mentre le resistenze corazzate a contatto nel fondo garantiscono un riscaldamento uniforme ed efficiente.

Il display di controllo remoto con fissaggio magnetico consente di posizionare i comandi nel punto più comodo per l'operatore, aumentando ergonomia e praticità, senza rinunciare a un design pulito e integrato nel banco.

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

Questo modello è dotato di controllo touch Wi-Food 2.0, con connettività e funzioni avanzate pensate per semplificare e standardizzare le cotture sous-vide in ambito professionale.

- Apparecchio da incasso per cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua.
- Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox per igiene, robustezza e facilità di pulizia.
- Resistenze corazzate a contatto nel fondo vasca per un riscaldamento rapido ed uniforme.
- Controllo touch Wi-Food con delta T di 0,2 °C per grande precisione.
- Utilizzabile tramite APP gratuita per Android e iOS per gestire e monitorare le cotture da remoto.
- 10 programmi memorizzabili direttamente sulla macchina e infiniti tramite APP.
- Temperatura selezionabile in °C e °F.
- Display comandi remoto con staffa magnetica, posizionabile dove più comodo.
- Coperchio vasca con maniglia a scomparsa.
- Kit collegamento scarico acqua disponibile come optional.

Vantaggi in cucina

Il Softcooker SR BI 2/3 Wi-Food 2.0 permette di integrare la cottura sous-vide direttamente nel piano di lavoro, liberando spazio e creando una postazione dedicata ordinata e di facile gestione. 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 2/3 Wi-Food 2.0

- Marca: Sirman.
- Modello: Softcooker SR BI 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, illimitati tramite APP.
- Temperatura di esercizio: 24 ÷ 99,9 °C (75,2 ÷ 199,9 °F).
- Grado di protezione spinotto comandi: IP67 per facile rimozione in fase di pulizia o inutilizzo.
- Capacità vasca: 19 litri.
- Capacità utile vasca: 17 litri.
- Kit collegamento scarico acqua: opzionale.

Dimensioni e foro d'incasso

- Dimensioni foro incasso: 350 x 320 mm.
- Lunghezza: 40 cm.
- Profondità: 37 cm.
- Altezza: 30 cm.
- Peso netto: 5,5 kg.
- Dimensioni imballo: 60 x 50 x 42 cm.

Applicazioni consigliate

Il Softcooker SR BI 2/3 Wi-Food 2.0 è ideale per ristoranti, bistrot, gastronomie, hotel e cucine professionali che desiderano una soluzione da incasso elegante e tecnologicamente avanzata per la cottura sous-vide. È perfetto per la cottura controllata di carne, pesce, uova, verdure e piatti gourmet a bassa temperatura, migliorando la qualità del risultato, la ripetibilità delle ricette e

l'efficienza complessiva del lavoro in cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	30
Capacità LT	19
Lunghezza (cm)	40
Profondità (cm)	37