



solo per professionisti

Sirman Spa
 Viale dell'Industria 9/11
 35010 PIEVE DI CURTAROLO (PD), Italy
 Tel./Fax. +39 049 9698666 / +39 049 9698688
 email: info@sirman.com

Softcooker Sirman, modello Softcooker S :



- Apparecchio per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua.
- Struttura in acciaio inox, vasca di cottura gastronorm in acciaio inox.
 - Pratiche maniglie per il trasporto della vasca.
 - Potenti resistenze corazzate a contatto nel fondo della vasca.
 - Sistema elettronico di controllo della temperatura con visualizzazione della temperatura e del tempo di esercizio.
 - Stesso sistema di controllo del Softcooker con delta T di 0,2°C.
 - 5 programmi memorizzabili.
 - Temperatura selezionabile in C° e F°.
 - Coperchio vasca fornito di serie.



Softcooker S 2/3GN



Softcooker S 2/3GN

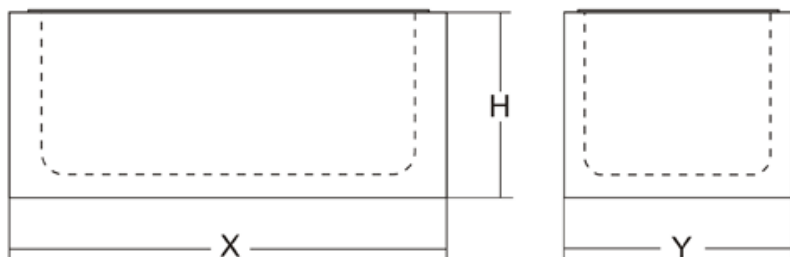


Softcooker S 1/1GN



Softcooker S 1/1GN

Scheda tecnica



Dati tecnici

Modello	Softcooker S 2/3 GN	Softcooker S 1/1 GN
Potenza	watt 1150	watt 1700
Alimentazione	230V / 50Hz	230V / 50Hz
Temperatura	°C 24 ÷ 99	°C 24 ÷ 99
Capacità vasca	lt 16,5	lt 26,5
Capacità utile vasca	lt 14	lt 22
X	mm 390	mm 565
Y	mm 360	mm 360
H	mm 300	mm 300
Peso netto	kg 5	kg 16
Dimensioni imballo	mm 600x500x420	mm 600x500x420
Peso lordo	kg 9	kg 20
HS-CODE	85161080	