



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 Sr :

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.
- Rubinetto per lo scarico dell'acqua.



Softcooker SR 1/1 GN



Softcooker SR 1/1 GN

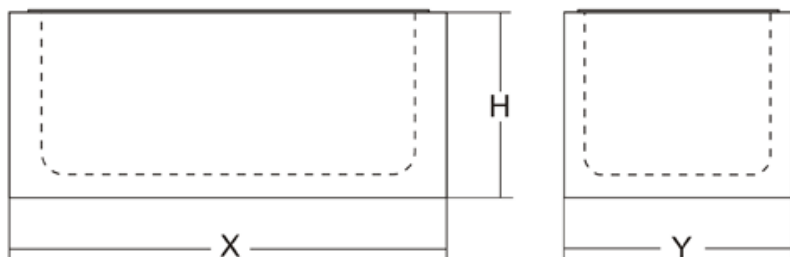


Softcooker SR 2/3 GN



Softcooker SR 2/3 GN

Scheda tecnica



Dati tecnici

Modello	Softcooker S R 2/3 GN	Softcooker S R 1/1 GN
Potenza	watt 1150	watt 1700
Alimentazione	230 / 50 Hz	230 / 50 Hz
Temperatura	°C 24 ÷ 99	°C 24 ÷ 99
Capacità vasca	lt 19	lt 29
Capacità utile vasca	lt 17	lt 25
X	mm 400	mm 575
Y	mm 370	mm 370
H	mm 300	mm 300
Peso netto	kg 5,5	lt 16,5
Dimensioni imballo	mm 600x500x420	mm 600x500x420
Peso lordo	kg 9	kg 20
HS-CODE	85161080	