



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 Wi-food :

La rivoluzione nei sistemi di cottura a bassa temperatura è arrivata: il nuovo SOFTCOOKER Wi-Food di Sirman permette, tramite una APP gratuita, di accedere ad un mondo di ricette pronte, collaudate e di sicuro successo.

Si possono salvare e condividere ricette, si può pubblicizzare il proprio ristorante e attività, si possono salvare tutte le proprie esperienze e andarle a ritrovare con pochi click per ripeterle. Il tutto a bordo di una macchina potente, e flessibile, in grado di gestire fino a 80 l. d'acqua, con un pratico ed immediato display touch dalla splendida visibilità.

Vincitore del premio SMART LABEL a Host 2015

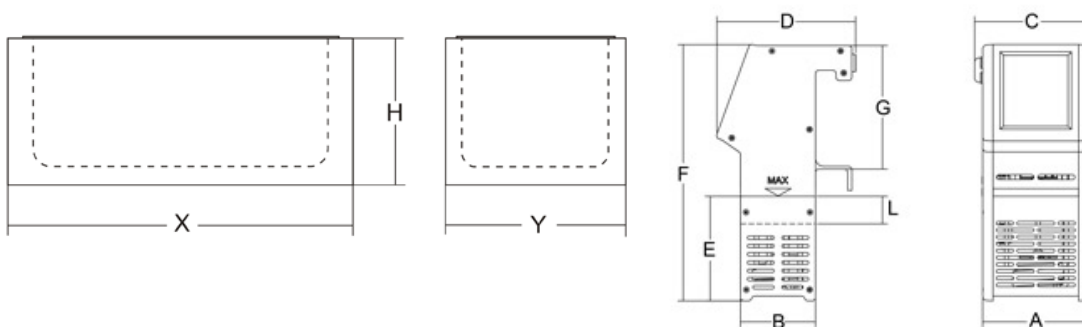
- Struttura in alluminio anodizzato.
- Ampio display touch 5", IP 67.
- Pratica maniglia per il trasporto.
- APP gratuita scaricabile da www.softcooker.com
- L'APP permette di gestire più macchine in batteria.
- L'APP permette di gestire più livelli di cottura.



App Store

Google Play

Scheda tecnica



Dati tecnici

Modello	Softcooker Wi-Food	1/1 Gastro	2/1 Gastro
Potenza	watt 2.000	-	-
Alimentazione	230V/50Hz	-	-
Temperatura	°C 24÷99,9 F° 75,2÷199,9	-	-
Capacità vasca	-	lt 27	lt 57,5
Capacità vasca utile	-	lt 22	lt 43
A	mm 155	-	-
B	mm 109	-	-

Softcooker : Softcooker Wi-food

C	mm 164	-	-
D	mm 203	-	-
E	mm 152	-	-
F	mm 377	-	-
G	mm 180	-	-
L	mm 40	-	-
X	-	mm 565	mm 650
Y	-	mm 360	mm 530
H	-	mm 230	mm 230
Peso netto	kg 4,5	kg 7,7	kg 13
Dim. imballo	mm 330x455x240	mm 720x500x350	mm 750x650x400
Peso lordo	kg 5,5	kg 11,5	kg 16
HS-CODE	85161080		