



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



Sirman Термостаты , model Softcooker Wi-food :

Свершилась революция в системах приготовления при низкой температуре: новая вакуум-варочная машина SOFTCOOKER Wi-Food от компании Sirman позволяет с помощью бесплатного приложения воспользоваться множеством уже готовых и апробированных рецептов, обеспечивающих пользователю гарантию успеха.

Теперь вы можете сохранять в памяти и совместно использовать рецепты, рекламировать свой ресторан или бизнес, хранить всю информацию о приготовлении тех или иных блюд и вызывать ее из памяти с помощью всего лишь нескольких кликов. Все это стало возможным с помощью мощной и гибкой машины, позволяющей нагревать до 80 л воды и оснащенной практичным сенсорным дисплеем с высокой четкостью отображаемой информации.

Машина удостоена премии SMART LABEL на выставке Host 2015

- Корпус из анодированного алюминия.
- Большой сенсорный дисплей 5" с классом защиты IP 67.
- Практичная ручка для переноски.
- Приложение, бесплатно скачиваемое с сайта www.softcooker.com
- Приложение позволяет управлять несколькими машинами, объединенными в группу.
- Приложение позволяет вести варку в несколько этапов.

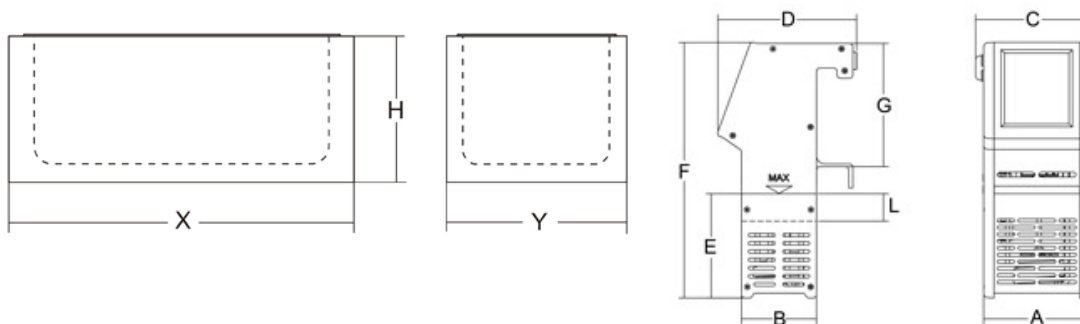


App Store



Google Play

спецификация



технические данные

Модель	Softcooker Wi-Food	1/1 Gastro	2/1 Gastro
Мощность	watt 2.000	-	-
Электропитание	230V/50Hz	-	-
Температура	°C 24÷99,9 F° 75,2÷199,9	-	-
Объем бункера	-	lt 27	lt 57,5
Полезный объем емкости	-	lt 22	lt 43

A	mm 155	-	-
B	mm 109	-	-
C	mm 164	-	-
D	mm 203	-	-
E	mm 152	-	-
F	mm 377	-	-
G	mm 180	-	-
X	mm 40	-	-
Y	-	mm 565	mm 650
H	-	mm 360	mm 530
Вес нетто	-	mm 230	mm 230
Размеры упаковки	kg 4,5	kg 7,7	kg 13
Вес брутто	mm 330x455x240	mm 720x500x350	mm 750x650x400
HS-CODE	85161080		