



SOFTCOOKER MAXI 70

sous vide cooking system



INDUSTRIA 4.0

- Il Softcooker Maxi 70 è un potente apparecchio per la cottura sottovuoto in cui gli elementi riscaldanti e circolatori sono posti all'esterno della vasca. Priva di qualsiasi ingombro interno, la capienza della vasca (70lt) viene sfruttata nella sua totalità.
- Il coperchio coibentato, la generosa potenza di 7.5 Kw e il potente sistema di circolazione dell'acqua assicurano un'ottima velocità di riscaldamento e una perfetta uniformità nella distribuzione del calore.
- Il controllo touch Wi-food, gestibile in cloud tramite l'app gratuita SRCS (Sirman Remote Control System), permette una gestione accurata delle temperature con una precisione di Delta T di soli 0,2 °C. Utilizzabile sia in gradi Celsius che Fahrenheit, con 10 programmi memorizzabili direttamente sulla macchina e un numero infinito di programmi gestibili tramite l'applicazione.
- La macchina può essere collegata all'impianto idrico tramite due pratici rubinetti posti nel frontale, gestendo così carico e scarico dell'acqua direttamente dalla macchina.

Opzionale:

- Mobile inox dedicato con ripiano intermedio. Possibilità di integrare Ghost 30, la sottovuoto a cassetto.

- The Softcooker Maxi 70 is a powerful vacuum cooking appliance that uses a water circulation system outside the tank, so as to be able to exploit all the available space of its 70 liter tank capacity.
- The insulated lid, the generous power of 7.5 Kw and the powerful water circulation system ensure excellent heating speed and perfect uniformity in heat distribution.
- The Wi-food touch control allows accurate temperature management with a Delta T precision of just 0.2 °C. The control can be used through our free SRCS (Sirman Remote Control System) app, downloadable for both the Android and iOS systems. Usable in both Celsius and Fahrenheit degrees, with 10 programs that can be stored directly on the machine and an infinite number of programs that can be managed via the application.
- The machine can be connected to the water system via two practical taps located on the front, thus managing loading and unloading of water directly from the machine.

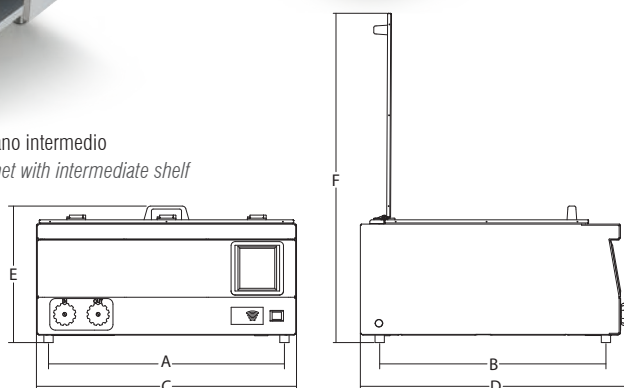
Optionals:

- Dedicated stainless steel cabinet with intermediate shelf. Possibility of integrating Ghost 30, the built-in vacuum packaging machines.

Optional



Mobile inox dedicato con ripiano intermedio
Dedicated stainless steel cabinet with intermediate shelf



	watt	ph	°C	lt	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Softcooker Maxi 70	7.500	1ph	24÷95	80	70	635	609	700	725	368	887	59	850x840x570	73