



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



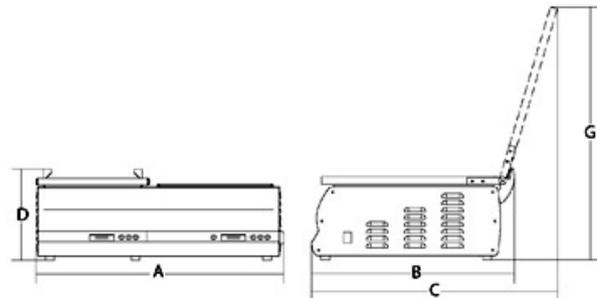
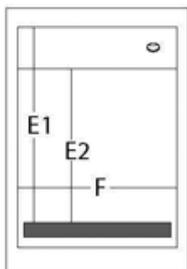
Sirman Machines Pour Sous Vide , modèle Easysoft :

Magnifique union entre machine d'emballage sous-vide à cloche et appareil de cuisson basse température.

Machine sous-vide compacte et rapide, dédiée à de petites portions.

- Configuration facile de la durée de mise sous vide et de soudage.
 - Barre de soudage facilement retirable.
 - Pompe d'aspiration Busch.
 - Affichage du pourcentage de vide et temps restant.
 - Mémorisation des derniers paramétrages.
 - Compteur de cycles et compteur horaire d'utilisation de la pompe.
 - Préchauffage de la pompe et cycle de nettoyage de l'huile
 - Message pour changement d'huile.
 - Vide externe à durée.
 - Soulèvement du couvercle manuel.
 - Cuve en acier inox AISI 304.
- Appareil statique pour la cuisson à basse température.
- Résistances puissantes blindée à contact dans le fond de la cuve.
 - Cuve en acier inox AISI 304.
 - Système électronique de contrôle de la température avec affichage de la température et de la durée de fonctionnement.
 - Même système de contrôle que le Softcooker avec delta T de 0,2°C :
 - 5 programmes mémorisables.
 - Température sélectionnable en C° et F°.
 - Couvercle de la cuve fourni de série.
 - Alarme sonore pour température atteinte.
 - Alarme sonore pour fin du temps de cuisson.

Fiche technique



Données techniques

Modèle	EASYSOFT
Puissance	watt 100 - 1.700
Alimentation	230V/50Hz
Pompe de vide	mc/h 4
Barre de soude	mm 260
Dimensions de la chambre de vide	mm 270x350 h.75
Dimensions de la chambre de cuisson	mm 280x400 h.180
A	mm 695
B	mm 560
C	mm 685
D	mm 257
E1	mm 340
E2	mm 263
F	mm 264
G	mm 708
Poids net	kg 45
HS-CODE	84224000