ECHIPRO®
Poți s-o întreții!

FIȘĂ TEHNICĂ
Actualizat: octombrie 2026

Sirman Softcooker Y09 — Aparat sous-vide profesional

Aparat sous-vide pentru bucătării profesionale

Cod produs (SKU): 69060002 **Producător:** Sirman (Italia) **Categorie:** Bucătărie / echipamente mici

Sirman Softcooker Y09 este un aparat sous-vide profesional – putere: 2.000 W; alimentare: 230 V / 50 Hz; temperatură: 40–115 °C.

Specificații tehnice

Putere	**2.000 W**
Alimentare	**230 V / 50 Hz**
Temperatură	**40–115 °C**
Programe memorabile	**5**
Protecție	**IP X3**
Adâncime maximă la clemă	**16,5 cm**
Greutate netă	**4,5 kg**
Greutate brută	**5,5 kg**
Ambalaj	**440 × 250 × 215 mm**
Cod Echipro	**69060002**

Dotare: Încălzitor de precizie cu control al temperaturii. Afișaj pentru temperatura de lucru.

Domenii de utilizare

- Restaurante
- Hoteluri
- Catering
- Bucătării de producție

Servicii incluse

Livrare și punere în funcțiune incluse în preț. Verificăm dinainte spațiul și alimentarea electrică din locație. Nu recomandăm un echipament subdimensionat doar pentru un preț mai mic. Mentenanță inclusă 5 ani, cu revizii periodice.

Echipro — Supplier AKT S.R.L.
Distribuitor oficial Comac Italia
Str. Mureșeni Nr. 50, Târgu Mureș

Contact
Vânzări: 0755 088 396
Service: 0744 519 760
vanzari@echipro.ro

echipro.ro

Sursă date producător: Sirman S.p.A. (Italia) (pagina oficială a modelului, sirman.com; varianta exactă se confirmă în ofertă)

© 2026 Supplier AKT S.R.L. — Echipro.ro. Document informativ, fără valoare contractuală. Specificațiile pot fi actualizate de producător fără notificare prealabilă.