



MACCHINE COTTURA

COOKING MACHINES



SV-SCK

sottovuoto e sous vide *vacuum and sous vide cooking system*

Magnifico connubio tra macchina per il sottovuoto e apparecchio cottura a bassa temperatura.

- Macchina sottovuoto compatta e veloce, dedicata a piccole porzioni
- Facile settaggio del tempo di vuoto e di saldatura.
- Barra saldante facilmente rimovibile.
- Pompa aspirazione a bagno d'olio.
- Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo.
- Memorizzazione ultima impostazione.
- Contacikli e contatore utilizzo pompa.
- Preriscaldamento pompa e ciclo pulizia olio
- Messaggio cambio olio.
- Vuoto esterno a tempo.
- Sollevamento coperchio manuale.
- Vasca in acciaio inox AISI 304.
- Controllo EASY TOUCH (pag. 174)

Apparecchio statico per la cottura a bassa temperatura.

- Potenti resistenze corazzate a contatto nel fondo della vasca.
- Vasca in acciaio inox AISI 304.
- Controllo touch Wi-Food con delta T di 0,2°C.
- Utilizzabile tramite APP gratuita, scaricabile sia per sistema Android che iOS.
- Pratica staffa di posizionamento per la scatola display permette, tramite sistema magnetico, di posizionare i comandi dove risultano più comodi e accessibili.
- 10 programmi memorizzabili sulla macchina e infiniti tramite APP.
- Temperatura selezionabile in C° e F°.



SV-SCK TOUCH

Fantastic combination of a chamber vacuum packing machine and a low temperature cooking device.

Quick compact vacuum packing machine for small servings.

- Easy setting of vacuum time and welding.
- easily removable sealing bar.
- Oil bath suction pump.
- Display percentage vacuum and remaining time.
- Storing last setting.
- Cycles counter and pump usage counter.

- Preheat cycle pump and cleaning oil
- oil change message.
- External vacuum time.
- Manual lid lifting.
- Aisi 304 stainless steel tray.
- EASY TOUCH Control (pag. 174).

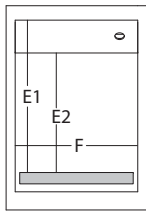
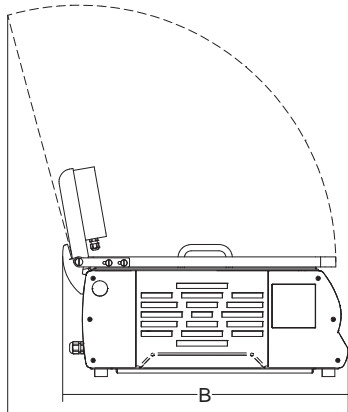
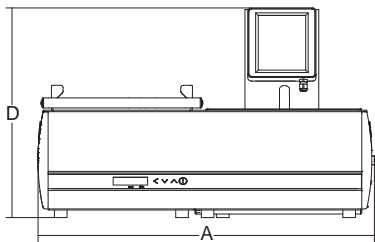
Static appliance for low temperature cooking.

- Powerful armoured contact heating elements in the bottom of the tank.
- Aisi 304 stainless steel tray.
- Wi-Food touch control with 0.2°C T delta.
- Can be used through a free app, downloadable for both the Android and iOS systems.
- The practical positioning bracket for the display box allows for placing the controls – by means of a magnetic system – in the most comfortable and accessible location.
- Up to 10 programmes storable on the machine and many more through the APP.
- Temperature settable in °C and in °F.





Tubo per aspirazione esterna opzionale
External suction hose optional



	watt	mc/h	mm	mm	mm	lt	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg	
SV-SCK Touch	100/1.700	1ph	4	260	270x350 h.75	280x400 h.180	19.7	15	695	560	685	415	340	263	264	708	45	740x720x320	48

SCK XP S / SR

sous vide cooking system

Apparecchio per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua.

- Struttura in acciaio inox, vasca di cottura gastronorm in acciaio inox.
- Pratiche maniglie per il trasporto della vasca.
- Potenti resistenze corazzate a contatto del fondo della vasca.
- Sistema elettronico di controllo della temperatura con visualizzazione della temperatura e del tempo di esercizio.
- Stesso sistema di controllo del Softcooker con ΔT di 0,2°C:
 - 25 programmi memorizzabili.
 - Temperatura selezionabile in °C e °F.
 - Coperchio vasca fornito di serie.
- Versione R con rubinetto per lo scarico dell'acqua.

Low temperature cooking device with water static heating.

- *Stainless steel structure and 1/1 GN made of stainless steel*
- *Practical handles to carry it easily*
- *Powerful shock-proof coated heating elements in contact with tank bottom*
- *Electronic control system of the temperature with working temperature display*
- *Same control system of Softcooker with ΔT of 0,2°C:*
 - *25 storable programs*
 - *Temperature setting in °C and °F.*
 - *Equipped with lid*
- *R versione with tap for discharging water.*



SCK XP S 1/1 GN



SCK XP S 2/3 GN



SCK XP S 2/3 GN



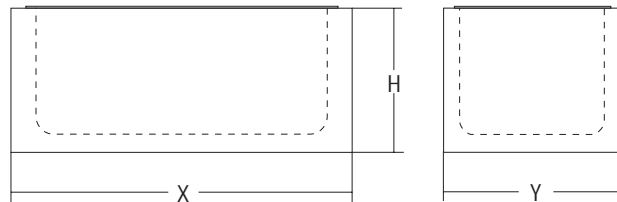
SCK XP S 1/1 GN














SCK SR 1/1 GN



SCK SR 2/3 GN



											
	watt	1ph	°C	lt	lt	mm	mm	mm	kg	mm	kg
SCK XP S 2/3 GN	1.150	1ph	24 ÷ 99	16.5	14	390	360	300	5	600x500x420	9
SCK XP S 1/1 GN	1.700	1ph	24 ÷ 99	26.5	22	565	360	300	16	600x500x420	20
SCK XP SR 2/3 GN	1.150	1ph	24 ÷ 99	19	17	400	370	300	5.5	600x500x420	9
SCK XP SR 1/1 GN	1.700	1ph	24 ÷ 99	29	25	575	370	300	16.5	600x500x420	20



SCK XP SR 2/3 GN



SCK XP SR 1/1 GN

SCK SR WI-FOOD

sous vide cooking system

- Apparecchio per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua.
- Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox.
- Pratiche maniglie per il trasporto della vasca.
- Potenti resistenze corazzate a contatto nel fondo della vasca.
- Controllo touch Wi-Food con delta T di 0,2°C.
- Utilizzabile tramite APP gratuita, scaricabile sia per sistema Android che iOS.
- Pratica staffa di posizionamento per la scatola display permette, tramite sistema magnetico, di posizionare i comandi dove risultano più comodi e accessibili.
- 10 programmi memorizzabili sulla macchina e infiniti tramite APP.
- Temperatura selezionabile in C° e F°.
- Pratico rubinetto per lo scarico d'acqua .



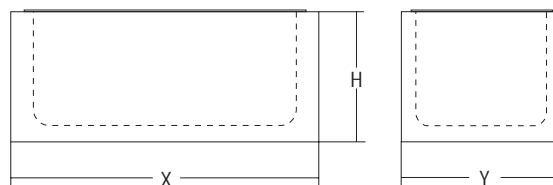
- Low temperature cooking device with water static heating.
- Structure, tank and lid made of stainless steel.
- Practical handles to carry it easily
- Powerful armoured contact heating elements in the bottom of the tank.
- Wi-Food touch control with 0.2°C T delta.
- Can be used through a free app, downloadable for both the Android and iOS systems.
- The practical positioning bracket for the display box allows for placing the controls – by means of a magnetic system – in the most comfortable and accessible location.
- Up to 10 programmes storable on the machine and many more through the APP.
- Temperature settable in °C and in °F.
- Practical tap for discharging the water.














Comandi touch
Touch controls



Pratica staffa per display
The practical bracket for the display box



											
	watt	1ph	°C 24 ÷ 99,9 75,2 ÷ 199,9 F°	lt	lt	mm	mm	mm	kg	mm	kg
SCK SR 2/3 WI-Food	2.000	1ph	24 ÷ 99,9 75,2 ÷ 199,9 F°	19	17	390	360	300	5.5	600x500x420	9.5
SCK SR 1/1 WI-Food	2.000	1ph	24 ÷ 99,9 75,2 ÷ 199,9 F°	29	25	565	360	300	16.5	600x500x420	20.5

SCK SR BI WI-FOOD

sous vide cooking system



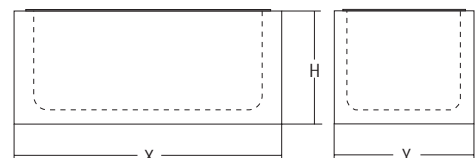
SCK SR BI 1/1 WI-FOOD















SCK SR BI 2/3 WI-FOOD

- Apparecchio da incasso per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua.
- Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox.
- Potenti resistenze corazzate a contatto nel fondo della vasca.
- Controllo touch Wi-Food con delta T di 0,2°C.
- Utilizzabile tramite APP gratuita, scaricabile sia per sistema Android che iOS.
- Pratica staffa di posizionamento per la scatola display permette, tramite sistema magnetico, di posizionare i comandi dove risultano più comodi e accessibili.
- 10 programmi memorizzabili sulla macchina e infiniti tramite APP.
- Temperatura selezionabile in C° e F°.
- Spinotto ermetico IP 67 per eventuale rimozione del blocco comandi in operazioni di pulizia o tempi morti.
- Coperchio vasca con maniglia a scomparsa.
- Kit collegamento scarico acqua opzionale.

- Built-in device for cooking at low temperature with static heating of the water.
- Structure, tank and lid made of stainless steel.
- Powerful armoured contact heating elements in the bottom of the tank.
- Wi-Food touch control with 0.2°C T delta.
- Can be used through a free app, downloadable for both the Android and iOS systems.
- The practical positioning bracket for the display box allows for placing the controls – by means of a magnetic system – in the most comfortable and accessible location.
- Up to 10 programmes storable on the machine and many more through the APP.
- Temperature settable in °C and in °F.
- IP 67 hermetic connector for removing the control block during cleaning operations or idle periods.
- Tank lid with recessed handle.
- Optional water discharge device connection kit.

Spinotto ermetico IP 67
IP 67 hermetic connectorPratica staffa per display
The practical bracket for the display boxKit collegamento scarico acqua opzionale
Optional water discharge device connection kit

												
	watt		°C	lt	lt	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
SCK SR BI 2/3 Wi-Food	2.000	1ph	24 ÷ 99,9 75,2 ÷ 199,9 F°	19	17	350x320	400	370	300	5.5	600x500x420	9.5
SCK SR BI 1/1 Wi-Food	2.000	1ph	24 ÷ 99,9 75,2 ÷ 199,9 F°	29	25	520x320	575	370	300	16.5	600x500x420	20.5

SCK WI-FOOD

sous vide cooking system

Disponibile in 4 diverse versioni:

- **SCK Wi-Food:** fianchi in ABS e cestello in alluminio
- **SCK Wi-Food X:** fianchi e cestello in acciaio inox AISI 304
- **SCK Wi-Food NFC:** fianchi in ABS e cestello in alluminio con antenna
- **SCK Wi-Food X NFC:** fianchi e cestello in acciaio inox AISI 304 con antenna
- Le versioni NFC sono dotate di antenna integrata per la lettura immediata delle sonde al cuore SWP "SCK Wireless Probe"
- Pratico e ampio display touch 5", IP 67
- 10 programmi immediati a bordo macchina e infiniti programmi tramite APP
- Pratica maniglia per trasporto
- La connessione Wi-Fi permette, tramite APP gratuita dedicata, di controllare la cottura anche da casa.
- L'APP consente anche la gestione di diversi apparecchi, ricette private e pubbliche con 4 livelli, log di cottura HACCP, stampa di etichette adesive, settaggio di allarmi sonori, funzione Multitimer, lettura e configurazione delle sonde al cuore SWP "SCK Wireless Probe" e molto altro ancora.



SCK WI-FOOD NFC



SCK WI-FOOD X NFC

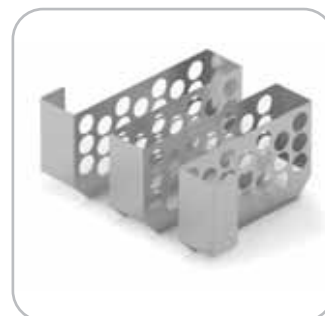
Now available in 4 versions:

- **Wi-Food SCK:** sides in ABS and basket in aluminium
- **Wi-Food X SCK:** sides and basket in AISI 304 stainless steel
- **NFC Wi-Food SCK:** sides in ABS and basket in aluminium, with aerial
- **Wi-Food X NFC SCK:** sides and basket in AISI 304 stainless steel, with aerial
- The NFC versions fitted with a built-in aerial to get on-the-spot readings from the SWP "SCK Wireless Probes"
- A large and practical 5" touch screen display, with IP 67 rating
- Up to 10 instant programmes on the machine and countless other programmes through the APP.
- Practical handle for carrying the machine
- Via the special free App, the Wi-Fi connection allows you to check the cooking even from home.
- The APP also allows you to manage various pieces of equipment, private and public recipes with 4 levels, HACCP cooking logs, printing of adhesive labels, setting audible alarms, Multitimer function, reading and configuration of the SWP "SCK Wireless Probes" and a whole lot more.





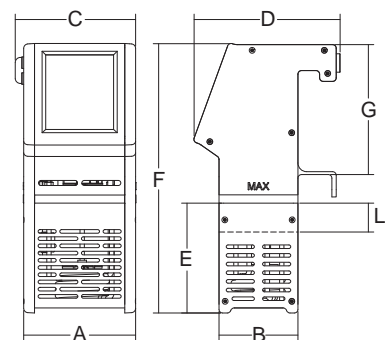
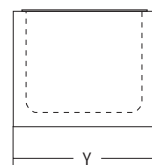
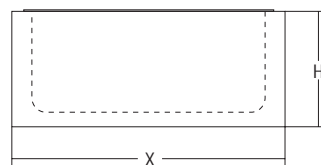
Vasca inox con coperchio 1/1 e 2/1 GN opzionale
Optional s/steel container with lid 1/1 and 2/1 GN



Divisorio buste sottovuoto opzionale
Optional vacuum bags dividing



Pratica maniglia per il trasporto
Easy to handle holder



	watt	ph	°C	lit	lit	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
SCK Wi-Food / NFC	2.000	1ph	24 ÷ 99,9 75,2 ÷ 199,9 F°	-	-	165	109	174	203	152	377	180	40	-	-	-	4.5	330x455x240	5.5
SCK Wi-Food X / NFC	2.000	1ph	24 ÷ 99,9 75,2 ÷ 199,9 F°	-	-	138	109	150	203	152	377	180	40	-	-	-	4.5	330x455x240	5.5
1/1 GN	-	-	-	27	22	-	-	-	-	-	-	-	-	565	360	230	7.7	720x500x350	11.5
2/1 GN	-	-	-	57.5	43	-	-	-	-	-	-	-	-	650	530	230	13	750x650x400	16

SONDE WIRELESS NFC

wireless probes NFC

- Finalmente un sistema pratico ed efficiente per il controllo della temperatura al cuore nelle cotture in sottovuoto
- Pratiche e robuste sonde wireless con tecnologia NFC che permette la lettura della temperatura al cuore tramite pratica APP o direttamente dal SCK Wi-Food NFC
- Riutilizzabili infinite volte, possono essere caricate con dati relativi al prodotto, fornitore, cottura, data confezionamento ecc.
- APP di gestione gratuita, facile e intuitiva

Compatibile Industria 4.0

- At last a practical and efficient system for monitoring the temperature in the heart of vacuum-cooked food
- Practical and robust wireless probes with NFC technology which allows you to read the temperature in the middle using a practical APP or directly via SCK Wi-Food NFC
- Can be reused thousands of times and loaded with data regarding the product, supplier, cooking, packaging date etc.
- Free, easy and intuitive management APP



Confezione da n.6 sonde
Pack with n.6 probes

SCK MAXI 70

sous vide cooking system



- 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.



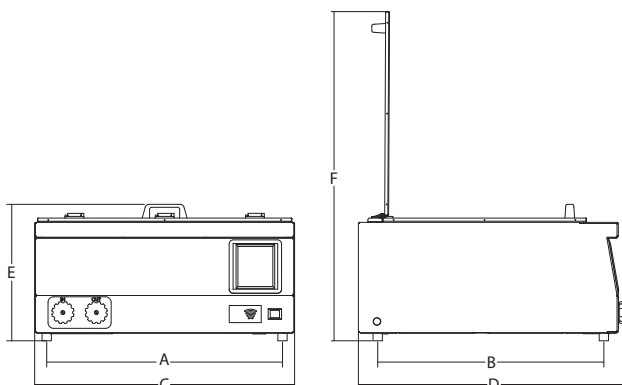
Opzione mobile inox dedicato con ripiano intermedio

Optional dedicated stainless steel cabinet with intermediate shelf

- 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.



	watt		°C	lt	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
SCK Maxi 70	7.500	1ph	24÷99	80	70	635	609	700	725	368	887			

284
see page

SCK XP

sous vide cooking system

- Riscaldatore termoregolato ad alta precisione.
- Visualizzatore di temperatura e tempo esercizio.
- 25 programmi memorizzabili.
- Partenza posticipata programmabile.
- Struttura in acciaio inox IP X3.
- Profondità di lavoro max 16,5 cm.
- Dispositivo di protezione automatico in caso di utilizzo a secco.
- Ventola di circolazione per favorire una ottima miscelazione del prodotto.
- Dispositivo di blocco motore se rilevata sovratensione e sovratemperatura.

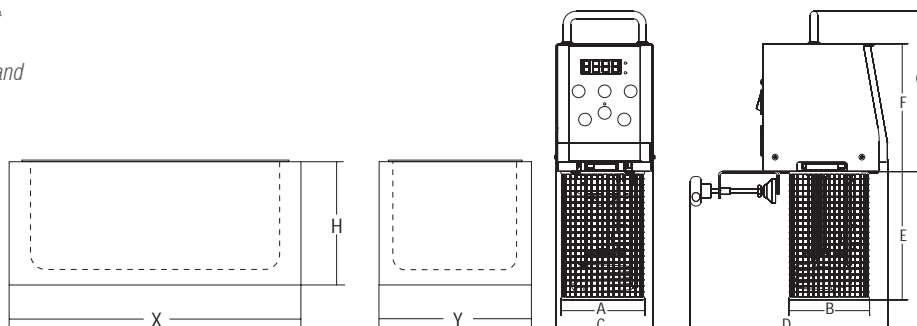
Opzioni

- Vasca 1/1 GN inox con coperchio
- Vasca 2/1 GN inox con coperchio
- Divisorio buste sottovuoto
- Coperchio vasca per un maggior isolamento termico e una minor dispersione di calore - Save Energy!

- High precision warmer with temperature control.
- Working temperature display.
- 25 storable programs.
- Programmable postponed departure.
- IP X3 protection rated stainless steel structure.
- Can be applied to the pot by means of a clamp. (max depth 16,5 cm)
- Protection device switches off the warmer in case of accidental use outside the liquid.
- Circulating pump to help the best product mixing.
- Temperature sensor to prevent overload and overheating.

Optionals

- 1/1 GN s/steel container with lid
- 2/1 GN s/steel container with lid
- Vacuum bags dividing
- Lid for better thermal insulation and less waste of heat - Save Energy!



						A	B	C	D	E	F	G	X	Y	H	KG		
	wait	°C	lit	lit	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
SCK Y09	2.000	1ph	24÷99	-	-	110	105	130	260	170	170	210	-	-	-	4.5	330x455x240	5.5
1/1 GN	-	-	-	27	22	-	-	-	-	-	-	-	565	360	230	7.7	720x500x350	11.5
2/1 GN	-	-	-	57.5	43	-	-	-	-	-	-	-	650	530	230	13	750x650x400	16



Supporto vasche opzionale
Optional containers support



2/1 GN

Optional:
Divisorio buste sottovuoto
Vacuum bags dividing



1/1 GN



ALS 4

ALS

forni a convezione convection ovens

- Struttura in acciaio inox interno ed esterno.
- Distanza tra ripiani cm 8
- Camera interna con angoli raggiati per una pulizia facile e veloce.
- Porta in acciaio inox, con doppio vetro.
- Illuminazione interna con due lampade.
- 4 griglie in acciaio cromato facilmente rimovibili.
- Regolazione termostatica della temperatura.
- Timer di controllo cottura da 0' a 120' o continuo.

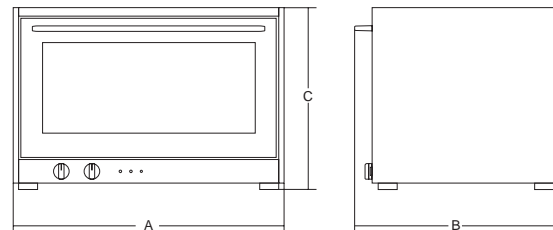
ALS PLUS B

- Ventola con inverter per una migliore distribuzione della temperatura.

- *Stainless steel construction including chamber*
- *Distance between shelves cm 8.*
- *Seamless, round-cornered and easy to clean chamber to prevent contamination.*
- *Double glass stainless steel door.*
- *Effective 2 lamp chamber lighting.*
- *4 s/steel chrome removable racks.*
- *Thermostatically controlled temperature.*
- *Choice of 0' to 120' programmable timer or continuous operation.*

ALS PLUS B

- *Fan with inverter system allows for an even and effective temperature distribution.*



	watt		°C	n.	mm	mm	mm	mm	mm	kg		
ALS 2/3	2.600	1ph	25 ÷ 300	4	425x321	480x360 h.300	600	625	515	31	750x720x750	39.5
ALS 2/3 Plus B	3.200	1ph	25 ÷ 300	4	402x325	480x380 h.350	620	708	590	37.5	750x720x750	46
ALS 4	6.400	3ph	25 ÷ 300	4	600x400	650x460 h.360	820	760	610	54	800x1000x800	66
ALS 4 Plus	1ph 3.600 3ph 6.400	1ph/3ph	25 ÷ 300	4	600x400	650x460 h.360	820	760	610	54	800x1000x800	66



ALS 2/3

SALAMANDRE

salamander

SALAMANDRA BASIC

- Realizzate in acciaio inox
- Simostato per la regolazione dell'intensità del calore
- Griglia di cottura e griglia di protezione resistenze, in acciaio cromato
- Cassetto raccogli briciole facilmente estraibile
- Griglia di cottura posizionabile su quattro livelli in base alle esigenze di cottura del prodotto

- *Made from stainless steel*
- *Heating up controlled by a symostat*
- *Galvanized steel gridiron and heating elements protection grill*
- *Easy to remove crumb pan*
- *Grindiron can be placed on 4 levels accordingly to the cooking requirements*

SALAMANDRA PICCOLA E GRANDE

- Carcassa in acciaio inox
- Corpo riscaldante regolabile in altezza
- Cassetto raccogli briciole facilmente estraibile
- Griglia di cottura in acciaio cromato
- Resistenze corazzate
- Camini di sfogo
- Simostati elettronici

Opzioni

- Supporto a muro

- *Stainless steel body*
- *Height on the heating structure can be adjusted.*
- *Easy to remove crumb pan*
- *Galvanized steel grill*
- *Shock-proof coated heating elements*
- *Vent outlets*
- *Electronic symosthats*

Optionals

- *Wall mounted support*

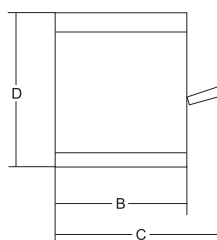
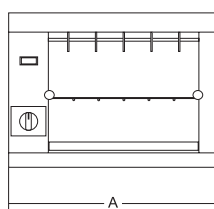


SALAMANDRA GRANDE

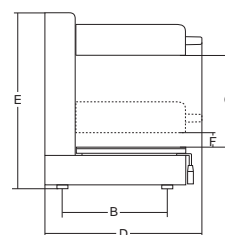
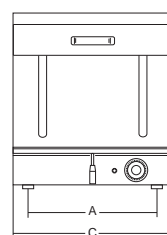


Supporto a muro (no mod. Basic)
Wall support (no Basic model)

Salamandra Basic



Salamandra Piccola e Grande



	watt	n.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
BASIC	2.800	1ph	1	480x330 h.320	-	620	350	445	430	-	-	-	16	670x450x480	18
PICCOLA	1.700	1ph	1	-	385x350	330	400	400	545	510	30	240	45	500x630x650	50
GRANDE	3.400	1ph	2	-	585x350	510	400	600	545	510	30	240	56	750x630x630	66



SALAMANDRA PICCOLA



SALAMANDRA BASIC

P.I. 2,5-3,5

piastre induzione

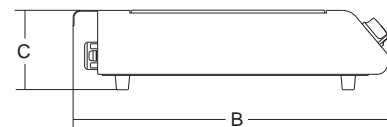
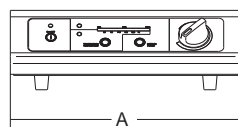
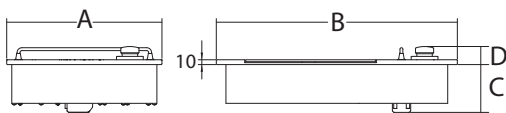
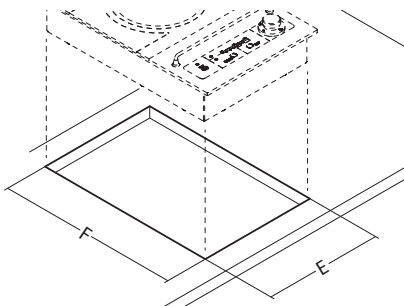
induction hobs



P.I. 3,5 KW

- Facilmente installabili in qualsiasi piano liscio presente in cucina, nei ristoranti e nelle sale da pranzo come dimostrazione, o la preparazione di piatti particolari di fronte ai clienti.
- Dotate di pulsantiera digitale graduata.
- Estremamente facili da utilizzare e da pulire.
- Superficie di cottura liscia, pratica da pulire.
- Massima sicurezza grazie alla superficie di cottura che non si riscalda.
- Risparmio energetico grazie alla velocità di riscaldamento e all'elevata resa.
- Non sono previsti tempi di pre-riscaldamento ed il consumo di energia si blocca non appena la pentola viene rimossa dal piano.

- *The induction hobs are easy to install on every working surface in kitchens, restaurants or dining rooms; they are perfect for public cooking performances or when the preparation is made in view of customers.*
- *Graduated digital controls.*
- *Extremely easy to use and to clean.*
- *Smooth cooking surface makes cleaning easy.*
- *Safe operations are ensured by the cooking surface which is never heating up.*
- *Induction hobs are energy saving thanks to heating efficiency and no need to heat up.*
- *Electric absorption is stopped when the pan is removed from the hob surface.*



	watt	ph	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
P.I. 2,5 kw	2.500	1ph	322x270	322	440	115	-	-	-	7,5	500x370x180	9
P.I. 2,5 Incasso	2.500	1ph	322x270	322	500	100	38	307	470	9	500x370x180	10,5
P.I. 3,5 kw	3.500	1ph	330x275	340	460	135	-	-	-	11	510x380x200	12,5



P.I. 2,5 INCASSO



P.I. 2,5 KW

Piastrre modulari
Modular grills