

CIRCULATEURS THERMIQUES À IMMERSION

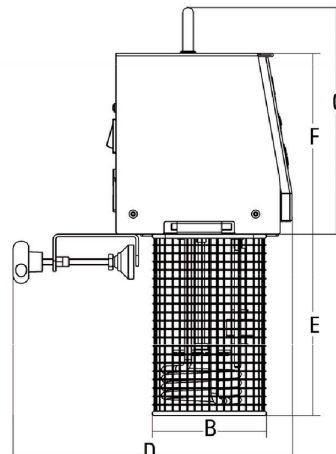
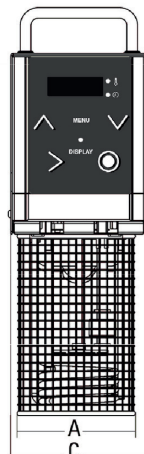
Avec des capacités allant de 25 litres (6,6 gallons) à 60 litres (15,6 gallons) par unité, nos appareils ATMOVAC assurent un contrôle précis de la température dans le temps, quelles que soient les conditions.

- **Contrôle précis de la température et du temps :** garantit des résultats constants dans toutes les conditions.
- **Adaptable à divers récipients :** convient à un large éventail de processus de cuisson et de réchauffage.
- **Idéal pour la cuisson sous vide et les processus de cuisson-refroidissement :** permet d'obtenir une cuisson sous vide parfaite ou un réchauffage précis.
- **Pasteurisation efficace :** prolonge la durée de conservation et maximise les opportunités de vente.
- **Sécurité alimentaire renforcée :** aucun contact direct avec l'air ou l'eau, préservant ainsi la qualité et la sécurité des aliments.
- **Efficacité énergétique :** permet de réduire la consommation d'énergie par rapport aux fours traditionnels ou aux cuisinières à gaz.



SV-310

FABRIQUÉ EN CHINE



A: 4.3"
B: 4"
C: 5"
D: 10.25"
E: 6.7"
F: 6.7"
G: 8.25"





UNE GAMME COMPLÈTE DE SOLUTIONS DE CUISSON SOUS-VIDE

CARACTÉRISTIQUES

- Boîtier en acier inoxydable très résistant
- Protection contre la marche à sec
- Autodiagnostic
- Fonctions de température et de temps
- Pince fixe réglable
- Mode économie d'énergie
- Étanchéité certifiée IPX7
- Cellule de protection des éléments
- Protection contre la surtension et la surchauffe



Modèle	SV-310
Puissance	120V - 1800W - 15A
NEMA	5-15P
Niveau d'eau minimum	3.75"
Niveau d'eau maximum	6.5"
Capacité de volume maximale	50 L (13 gal)
Taux de circulation de l'eau	10 L/Min (2.5 gal/min)
Plage de temps	5 mins - 59 mins - 99 hours
Plage de température	41-203°F (5-95°C)
Variance de température (+/-)	0.1°F (0.1°C)
Arrêt automatique	Yes
Dimensions (L x P x H)	5.5" x 6.25" x 13"
Poids net	5 lbs
Dimensions d'expédition	15.25" x 15.25" x 15
Poids d'expédition	14 lbs

DISPONIBLE
CHEZ
ATMOVAC



SV-EZ
FABRIQUÉ EN CHINE



SV-PRO
FABRIQUÉ EN CHINE



SOFTCOOKERXP 120/130
FABRIQUÉ EN ITALIE

V.05.05.2025

