

# ATMØVAC™

## SV EZ



Ce circulateur thermique à immersion est conçu pour assurer une cuisson sous vide précise et fiable en cuisine professionnelle. Son format compact et peu encombrant permet une intégration facile avec une grande variété de contenants standards. Offrant un contrôle de température précis et stable, il garantit des résultats constants et reproductibles, tout en améliorant l'efficacité et la qualité des préparations.

### CARACTÉRISTIQUES

- Le contrôle précis de la température et du temps permet une cuisson sous vide uniforme et des résultats reproductibles.
- Compatible avec une large gamme de contenants, assurant une intégration flexible dans les cuisines professionnelles.
- Permet la pasteurisation, contribuant à prolonger la durée de conservation et à améliorer la gestion de la salubrité alimentaire.
- Conception écoénergétique, réduisant les coûts d'exploitation comparativement aux fours et aux cuisinières au gaz.
- Aucun contact direct avec l'air, assurant une sécurité alimentaire maximale et l'intégrité des produits.



PIÈCES ET  
MAIN-D'ŒUVRE

### PANNEAU DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE



### SPÉCIFICATIONS

Tension : 110 - 120 V

Puissance : 900 W


Fréquence : 60 Hz

Volume du récipient suggéré :  
31,7 qt (30 L)

Plage de réglage de la température :  
41-198°F (5-91°C)

Plage de réglage de la durée :  
5 min - 99 hours

Dimensions de la machine :  
Longueur : 3 po (7 cm)  
Largeur : 3 po (7 cm)  
Hauteur : 13 po (33 cm)

Connexion:   
(120 V)

Poids: 1,87 lb (0,8 kg)

Dimensions d'emballage :  
Longueur : 6,2 po (16 cm)  
Largeur : 4,9 po (12 cm)  
Hauteur : 15,1 po (38 cm)

