

SV-PRO

CIRCULATEURS À IMMERSION POUR LE SOUS-VIDE

- Avec des capacités de volume de 25 litres à 60 litres par unités les circulateurs ATMOVAC offrent un contrôle précis de la température dans la durée et toutes les conditions de travail
- Contrôle précis de la température
- S'adaptent à des contenants variés
- Pour la cuisson Sous-Vide ou l'atteinte de température de service
- Mettez en place un processus de pasteurisation pour vos produits pour une maximisation de la période de consommation et de vente
- Aucun contact direct avec l'air, l'eau ou le personnel. Sécurité alimentaire maximisée
- Économie d'énergie importante en comparaison avec les méthodes traditionnelles de cuisson

AVANTAGES

- Réglage de température et de temps
- Connexion WiFi et jumelage avec l'application « Sous Vide Cooker » disponibles
- Affichage LCD
- Filtre amovible pour nettoyage simplifié
- IPX7 certifié résistant à l'eau waterproof



SV-PRO

Tension	110-120V
Puissance	1200W
Fréquence	60Hz
Nema	5-15P
Volume du récipient suggéré	40 L 35.2 qt
Plage de réglage de la température	5-95 °C 41-203 °F
Plage de réglage de la durée	00:05 - 99:59
Précision de l'affichage	0.1 °C/°F
Dimensions (L x l x H)	14.9 x 7.6 x 34 cm 5.9" x 3" x 13.4"
Poids	2.9 lbs 1.3 kg



PLUS DE PRODUCTS



Garantie : (1) an
pièces et main d'œuvre



5-15P



Intertek

FABRIQUÉ EN CHINE