

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.



**AUSSI DISPONIBLE
PAR ATMOVAC**



SV-120
FABRIQUÉ EN CHINE



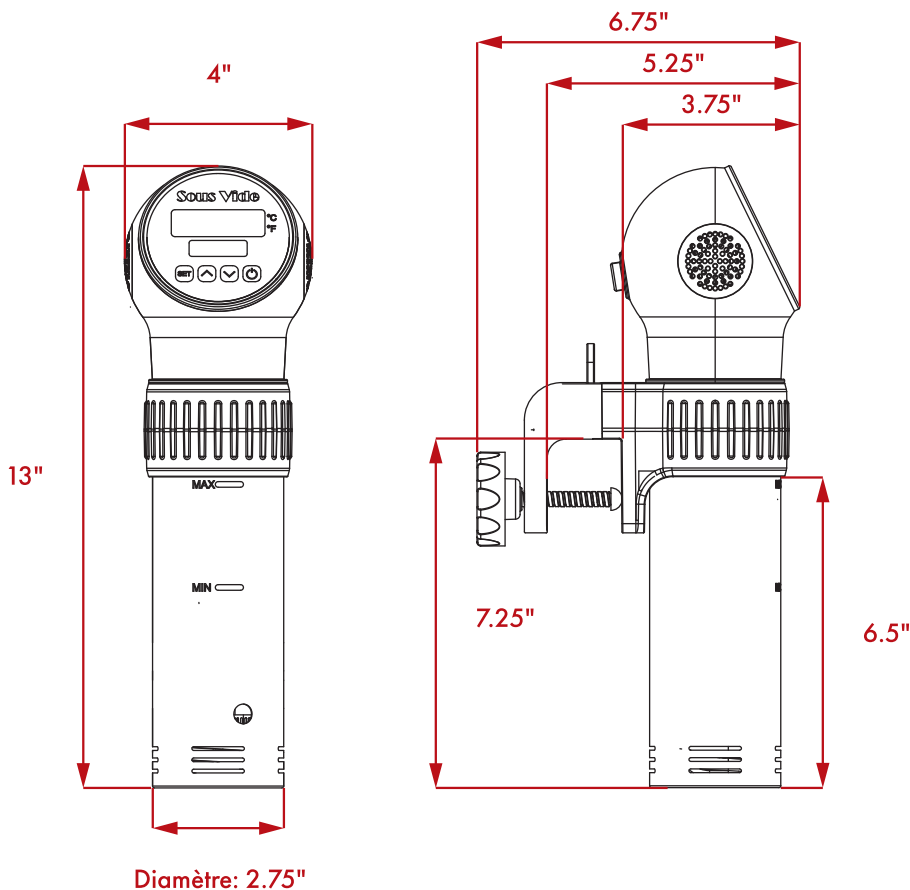
SV-310
FABRIQUÉ EN CHINE



SOFTCOOKER 230
FABRIQUÉ EN ITALIE

ATMOVAC

SV-96	
PUISSANCE	120V, 900W, 7.5A
NEMA	5-15P
NIVEAU D'EAU MINIMAL	4.25"
NIVEAU D'EAU MAXIMAL	6.5"
CAPACITÉ D'EAU MAXIMALE	8 Gal (30 L)
VITESSE CIRCULATION D'EAU	1.2 Gal/min (4.5 L/min)
DURÉE DE MINUTERIE	5 min - 99 hr
PLAGE DE TEMPÉRATURE	5 - 95 °C
	41 - 203° F
VARIANCE DE TEMPÉRATURE (+/-)	0.1 °C
	0.1 °F
FERMETURE AUTOMATIQUE	NON
DIMENSIONS (P X L X H)	6.25" x 4" x 13.25"
POIDS NET	4 lb
DIMENSIONS D'EXPÉDITION (P X L X H)	15.75" x 15" x 14.75"
POIDS D'EXPÉDITION	11 lb

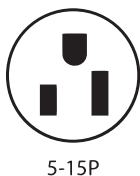


AVANTAGES :

- Réglage de Température et de Temps
- Sécurisation fixe ajustable
- Filtre amovible pour nettoyage simplifié

AVANTAGES SÉCURITAIRES :

- Protection contre le fonctionnement sans eau
- Cellule protectrice de la résistance
- Protection contre le survoltage et surchauffement



V1.05.2020