

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-96
FABRIQUÉ EN CHINE



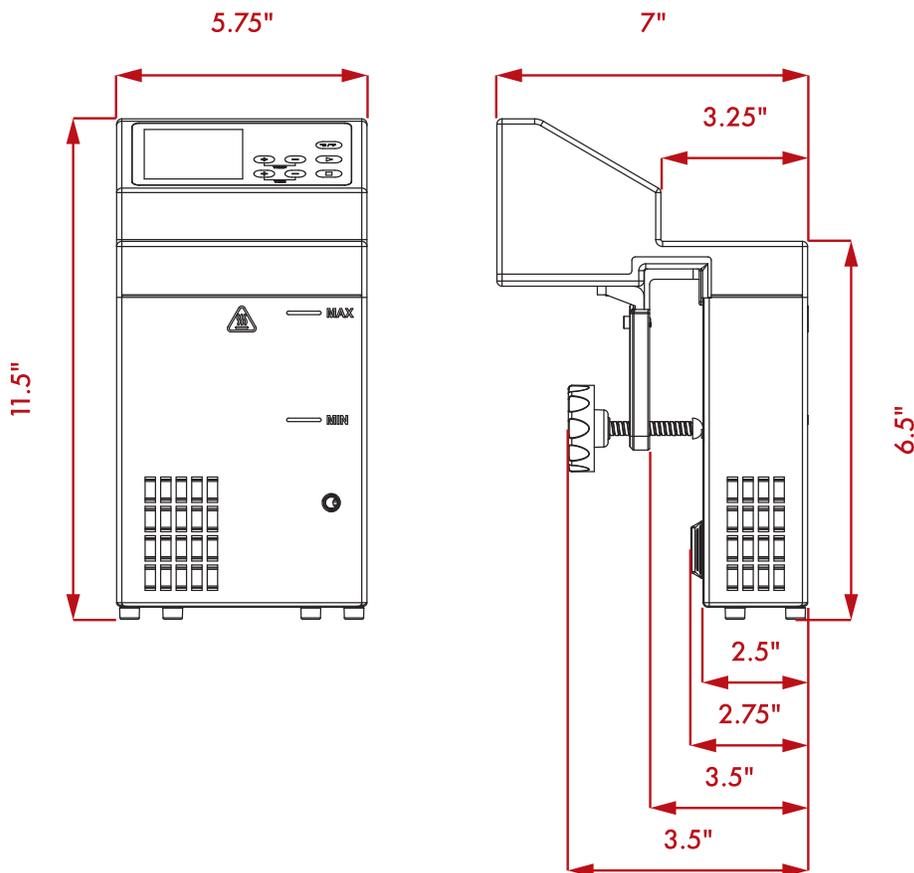
SV-310
FABRIQUÉ EN CHINE



SOFTCOOKER XP 120/230
FABRIQUÉ EN ITALIE

ATMOVAC

SV-120	
PUISSANCE	120V, 1200W, 10A
NEMA	5-15P
NIVEAU D'EAU MINIMAL	4.25"
NIVEAU D'EAU MAXIMAL	6.75"
CAPACITÉ D'EAU MAXIMALE	10.5 Gal (40 L)
VITESSE CIRCULATION D'EAU	1.3 Gal/min (5 L/min)
DURÉE DE MINUTERIE	5 min - 99 hr
PLAGE DE TEMPÉRATURE	5 - 99 °C
	41 - 210 °F
VARIANCE DE TEMPÉRATURE (+/-)	0.1 °C
	0.1 °F
FERMETURE AUTOMATIQUE	NON
DIMENSIONS (P X L X H)	5.75" x 7.25" x 11.5"
POIDS NET	4.5 lb
DIMENSIONS D'EXPÉDITION (P X L X H)	19" x 16.5" x 14.25"
POIDS D'EXPÉDITION	9.5 lb

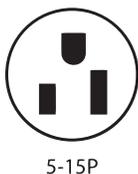


AVANTAGES :

- Réglage de Température et de Temps
- Sécurisation fixe ajustable
- Filtre amovible pour nettoyage simplifié
- IPX7 certifié résistant à l'eau

AVANTAGES SÉCURITAIRES :

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



V2.12.2021