

ATMOVAC™

SV-EZ

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
- Affichage LCD
- Filtre amovible pour nettoyage simplifié
- IPX7 certifié résistant à l'eau waterproof

Tension	110-120V
Puissance	900W
Fréquence	60Hz
Nema	5-15P
Volume du récipient suggéré	30 L 31.7 qt
Plage de réglage de la température	5-92 °C 41-198 °F
Plage de réglage de la durée	5 min - 99 heures
Précision de l'affichage	0.1°
Dimensions	7 x 12 x 13 cm 2.7" x 4.7" x 13"
Poids	1.87 lb 0.85 kg

SV-EZ



PLUS DE PRODUCTS



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



5-15P

Intertek

FABRIQUÉ EN CHINE