

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



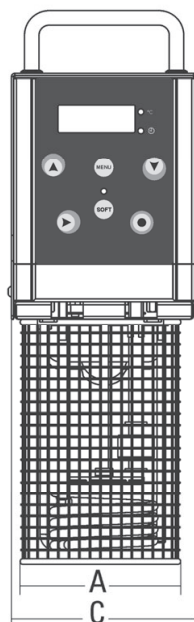
SV-120
FABRIQUÉ EN CHINE



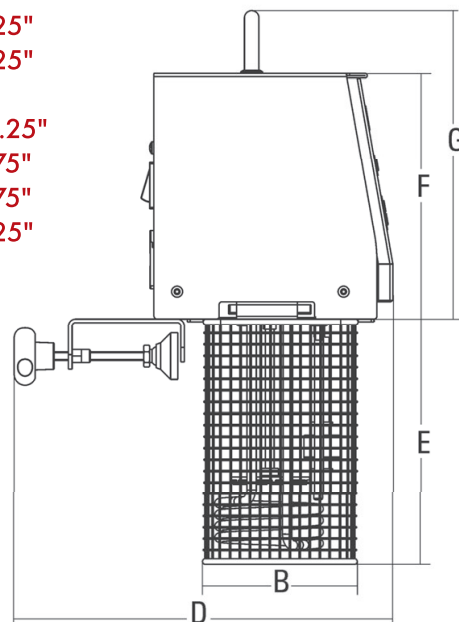
SV-310
FABRIQUÉ EN CHINE

ATMOVAC

	SOFTCOOKER 120	SOFTCOOKER 230
PUISSANCE	120V, 1500W, 12A	220V, 2000W, 9A
NEMA	5-15P	6-15P
NIVEAU D'EAU MINIMAL	3.75"	
NIVEAU D'EAU MAXIMAL	6"	
CAPACITÉ D'EAU MAXIMALE	15.75 Gal (60 L)	
DURÉE DE MINUTERIE	1 - 99 heures	
PLAGE DE TEMPÉRATURE	24 - 99 °C	
	75 - 210 °F	
VARIANCE DE TEMPÉRATURE (+/-)	.03 °C	
	.03 °F	
FERMETURE AUTOMATIQUE	OUI	
DIMENSIONS (P X L X H)	10" x 5" x 13.25"	
POIDS NET	10 lb	
DIMENSIONS D'EXPÉDITION (P X L X H)	13" x 9.5" x 18"	
POIDS D'EXPÉDITION	12 lb	



A 4.25"
B 4.25"
C 5"
D 10.25"
E 6.75"
F 6.75"
G 8.25"

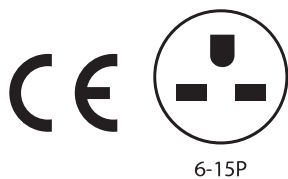


AVANTAGES :

- **Construction robuste fait d'acier inoxydable AISI 304**
- Réglage de Température et de Temps
- 5 modes de cuisson pré-programmées
- Résistance spirale anodisée
- Poignée durable en acier inoxydable pour faciliter la manipulation

AVANTAGES SÉCURITAIRES :

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



V2.11.2020