



Termocirculador SVS 18.

Características:

Termocirculador SVS 18 - Professional

Equipamento indicado para o processo de cocção de produtos embalados a vácuo - Sous Vide.

Cocção sob vácuo com tempo e temperatura precisamente controlados, produto com sabor acentuado tendo preservadas as características de sabor, textura e umidade natural.

- Construído todo em aço inox 304 escovado;
- Painel com tecnologia Touch Screen;
- Menu de até 50 receitas editáveis, sendo 30 pré-cadastradas;
- Sensor de nível de água com alarme sonoro que interrompe o processo e mostra no painel que o nível de água está abaixo do normal;
- Interface gráfica.

Especificações Técnicas:

Temperatura de operação precisamente controlada até (°C): 99,9

- Precisão de temperatura de operação (°C): 0,1
- Temperatura ambiente de operação (°C): 10 ~ 45
- Intervalo de configuração (t): 0 ~ 99:50 minutos
- Potência (W): 1500
- Tensão (V): 220
- Dimensões externas (L x P x A mm): 120x185x390
- Peso líquido/bruto (kg): 4,0 / 4,2
- Cubagem (m³): 0,01
- Dimensões externas (L x P x A mm): 293x655x261
- Peso líquido/bruto (kg): 13 / 14
- Cubagem (m³): 0,06