



CARATTERISTICHE

- Carcassa e vasca in acciaio inox AISI304, vasca elettrolucidata e brillantata, con maniglie per il trasporto; grado di impermeabilità IPX3;
- coperchio in vetro temperato installabile a destra o sinistra a seconda della necessità, vincolato a cerniere in pressofusione di alluminio cromate;
- Elemento scaldante da 1600W distribuito su tutto il fondo della vasca, con sistema di ventilazione ausiliaria interna per il raffreddamento dei componenti elettronici;
- Elevata precisione del bagno (+/- 0,5°C) e delle tre sonde al cuore (+/- 0,3°C) del tipo PT1000, classe di precisione A;
- Doppio isolamento termico della vasca e della cornice perimetrale con guarnizione siliconica interposta, a garanzia del massimo risparmio energetico ed eliminazione del rischio di scottature sulle superfici in acciaio della macchina;
- Connessione acqua calda, acqua fredda e scarico di fondo, che permettono numerose varianti del processo di cottura, dotate di elettrovalvole e filtri accessibili e pulibili dall'esterno;
- 6 livelli d'acqua programmabili, gestiti automaticamente;
- 3 sonde al cuore programmabili ognuna con temperature e timer settabili in modo indipendente;
- Comandi digitali con quattro display e altrettante sezioni funzionali (principali, sonde al cuore T1, T2, T3) che permette di programmare e combinare in 99 programmi utente: 4 modalità di cottura, 4 timer, 3 temperature al cuore, temperatura bagno, livello dell'acqua, avvio ritardato semplice ed avvio ritardato con cottura notturna mediante funzione "ghiaccio";
- Quattro modalità di cottura: a tempo con spegnimento a fine ciclo, a tempo con raffreddamento a fine ciclo, a tempo con mantenimento di temperatura minima a fine ciclo, "manuale" / catering per utilizzo in ambiente esterno senza allacciamenti idraulici;
- Avviamento ritardato per prodotti conservati a 3°C con ausilio di ghiaccio granulare inserito in vasca e graduale scioglimento a inizio cottura gestito automaticamente;
- Cestello portabuste in acciaio inossidabile AISI304 a sette scomparti removibili per il posizionamento dei prodotti confezionati sottovuoto.

DESCRIZIONE

SV-Thermo è il "Forno ad acqua" che permette di sfruttare appieno i vantaggi della cottura Sous Vide. E' dotato di allacciamenti indipendenti di acqua calda, acqua fredda e scarico, tutti automatici, con gestione automatica e programmabile di 6 livelli di acqua, di tre sonde al cuore indipendenti, di quattro modalità di cottura, di avvio ritardato con cottura notturna, di quattro timer indipendenti. Struttura in acciaio inox AISI304, isolamenti termici e giunti garantiscono massima efficienza, uniformità e precisione di temperatura dell'acqua.



SV-THERMO

ACCESSORI

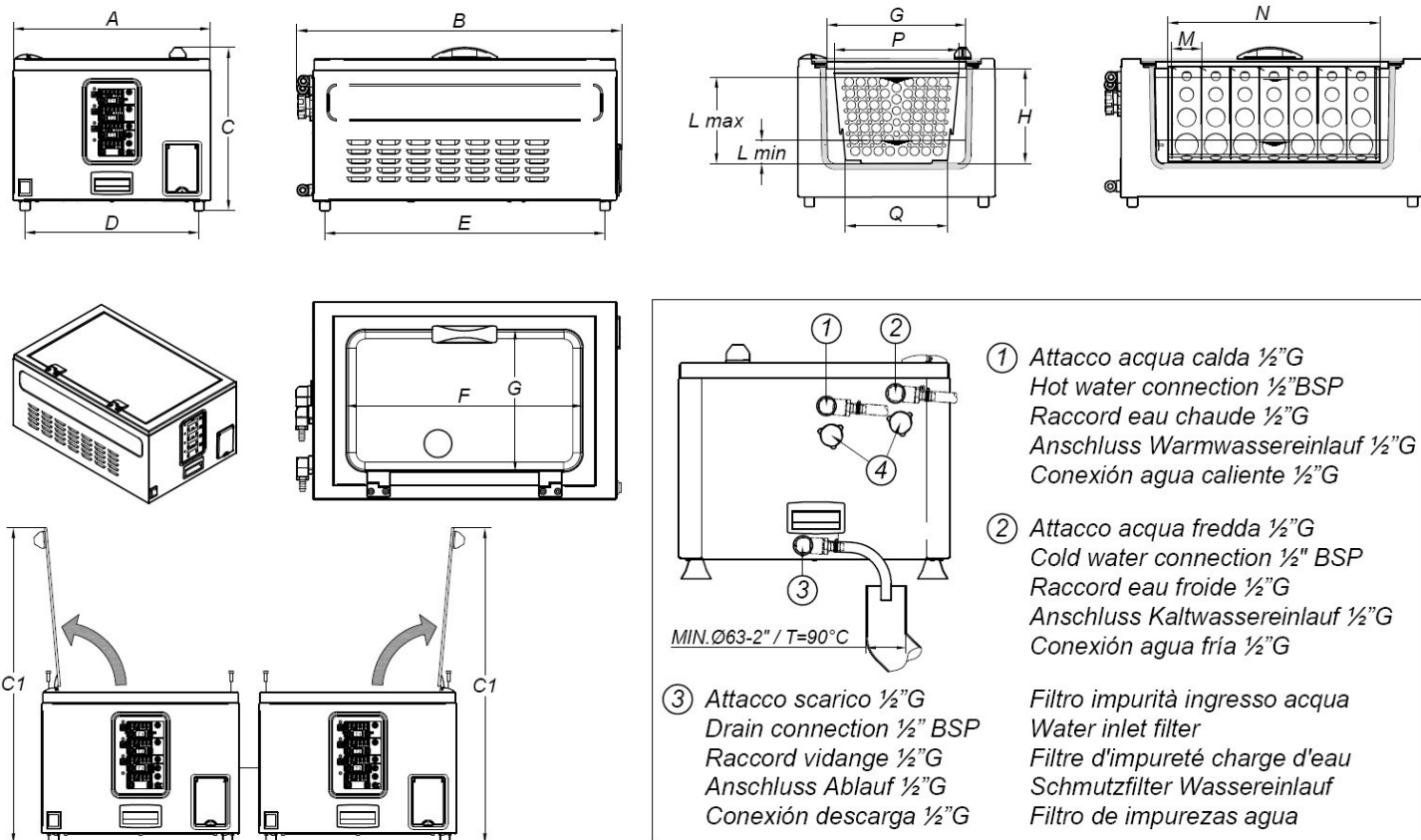
- Valvola sonda al cuore "SYV" in acciaio inossidabile AISI304 per il rilievo della temperatura al cuore del prodotto, che crea barriera al passaggio di aria nel punto di attraversamento dell'ago della sonda nella busta;
- Buste sottovuoto per cottura in OPA/PP.

CE

According to: **Standard EN/IEC 60335-1**

Safety assured by
accredited third-party certification body!

PROGETTO	DATA	APPROVATO
ARTICOLO	QTA	



DATI TECNICI

Dimensioni vasca (FxGxH)	mm	513x301x205
Profondità vasca (H)	mm	205
Livello massimo acqua (L max)	mm	187
Livello minimo acqua (L min)	mm	50
Larghezza inferiore cestello portabuste (Q)	mm	221
Larghezza superiore cestello portabuste (P)	mm	269
Larghezza scomparto cestello portabuste (M)	mm	65
Lunghezza cestello portabuste (N)	mm	460
Tensione nominale/Frequenza/Fasi	V/Hz	220-240V / 50-60Hz / 1Ph+N+PE
Potenza massima assorbita	W	1600
Potenza massima di riscaldamento	W	1600
Cavo alimentazione e spina		3 mt / Schuko
Volume vasca	Lt	28,4
Predisposizione allacciamenti idraulici		Acqua calda e fredda, scarico
Gestione carico/scarico acqua		Automatica
Tipo e precisione sonda bagno		PT1000 Classe A, +/-0,5°C
Tipo e precisione sonda al cuore		PT1000 Classe A, +/-0,3°C
Connessioni per sonde al cuore		3
Numero e tipo display / risoluzione display		4 - 6 digit / 0,1
Programmi utente memorizzabili		90
Modalità di cottura impostabili		4
Peso con cestello portabuste	kg	27
Peso cestello portabuste	kg	5