



PREPARAZIONE CIBO - COTTURA SOTTOVUOTO  
FOOD PREPARATION - SOUS VIDE COOKING

# SV 2K

## Apparecchio per la cottura sottovuoto

Riscaldatore termoregolato ad alta precisione. Visualizzatore di temperatura e tempo esercizio. 25 programmi memorizzabili. Partenza posticipata programmabile. Struttura in acciaio inox IP X3. Profondità di lavoro max 16,5 cm. Dispositivo di protezione automatico in caso di utilizzo a secco. Ventola di circolazione per favorire una ottima miscelazione del prodotto. Dispositivo di blocco motore se rilevata sovratensione e sovratemperatura.

## Sous vide cooking system

High precision warmer with temperature control. Working temperature display. 25 storable programs.

Programmable postponed departure. IP X3 protection rated stainless steel structure.

Can be applied to the container by means of a clamp. (max depth 16,5 cm). Protection device switches off the warmer in case of accidental use without liquid. Circulating pump to help the best product mixing. Temperature sensor to prevent overheating.



## CARATTERISTICHE: SPECIFICATIONS:

MODELLO MODEL	SV 2K	1/1 GN	2/1 GN
POTENZA watt POWER watt	2.000	-	-
ALIMENTAZIONE POWER SOURCE	1ph	-	-
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	24÷99	-	-
CAPACITA VASCA lt BOWL CAPACITY lt	-	27	57,5
CAPIENZA UTILE VASCA lt BOWL FILLING LEVEL lt	-	22	43
PESO NETTO kg NET WEIGHT kg	4,5	7,7	13

