

**DESCRIPTION**

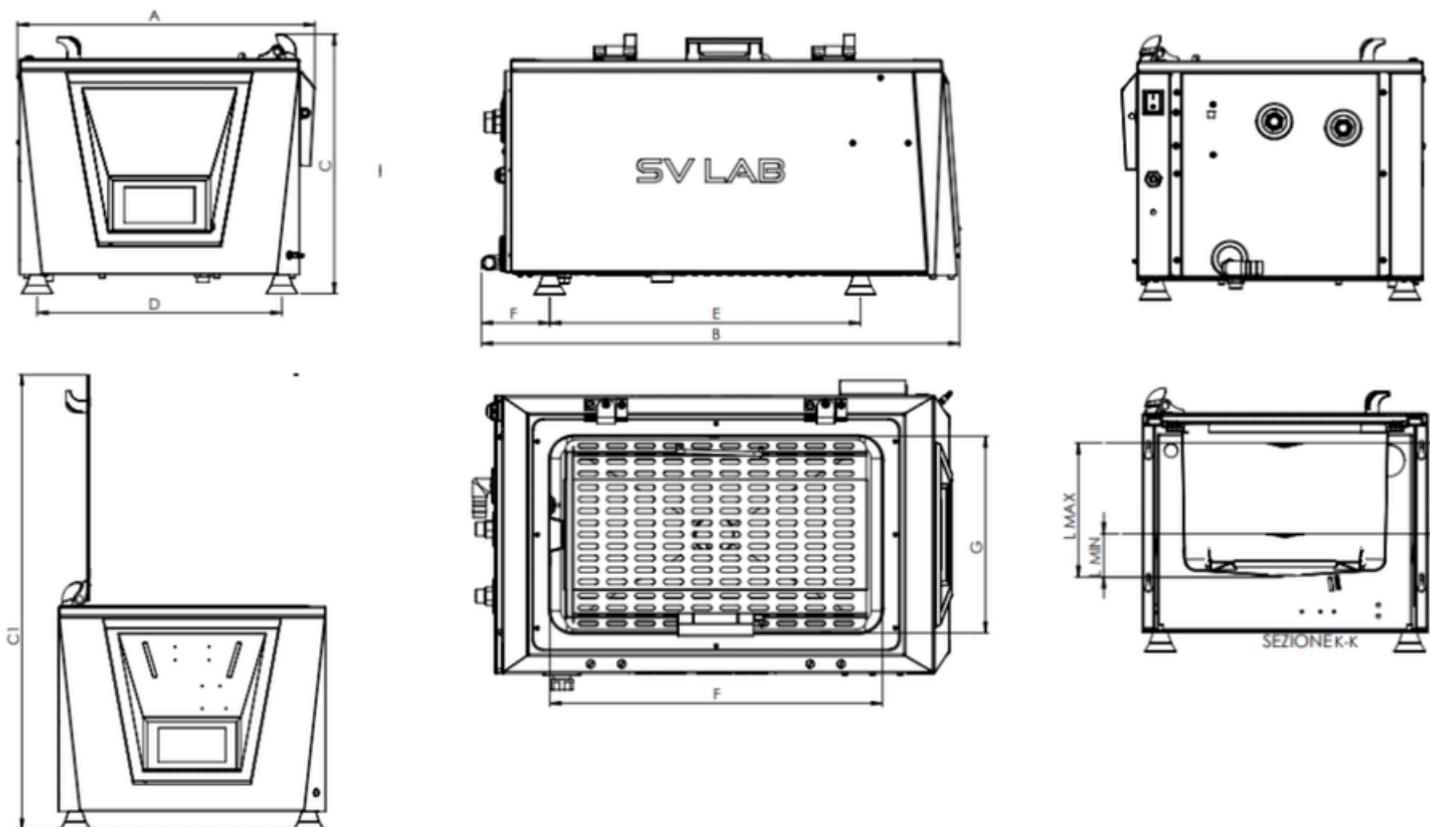
SV-LAB est le « Four à Eau » qui exploite pleinement les avantages de la cuisson Sous Vide. Il est équipé de connexions indépendantes pour l'eau chaude, l'eau froide et la vidange, toutes automatiques, avec une gestion automatique et programmable de 3 niveaux d'eau, une sonde core, quatre modes de cuisson et un démarrage différé avec une cuisson de nuit. Sa structure réalisée en acier inoxydable AISI304, avec isolation thermique et joints qui assurent efficacité maximale, uniformité et précision de la température de l'eau.

**CARACTÉRISTIQUES**

- Boîtier et cuve en acier inoxydable AISI304, cuve électropolie et polie avec poignées pour le transport ; indice d'étanchéité IPX3 ;
- Couvercle en verre trempé, installable à droite ou à gauche selon les besoins, fixé à des charnières à frottement en matériau thermoplastique ;
- Élément chauffant de 2500 W réparti sur tout le fond de la cuve, avec un système de ventilation auxiliaire interne pour le refroidissement des composants électroniques ;
- Précision élevée du bain (+/- 0.5°) et de la sonde (+/- 0,3°) de type PT1000, classe de précision A ;
- Double isolation thermique de la cuve et du boîtier périphérique avec interposition d'un joint silicone, assurant un maximum d'économies d'énergie et éliminant les risques de brûlures sur les surfaces en acier de la machine ;
- Les raccords de l'eau chaude, l'eau froide et de vidange, permettant de nombreuses variations de processus de cuisson, sont équipés d'électrovannes et de filtres accessibles et nettoyables de l'extérieur ;
- 3 niveaux d'eau programmables, gérés automatiquement ;
- 1 programme sonde ;
- 1 vanne SYV fournie ;
- Panneau de commande avec écran tactile TFT de 5", protégé par du verre trempé résistant aux rayures, résistant aux liquides, à l'humidité, à la saleté et à la poussière ;
- 5 langues disponibles (IT,EN,FR,ES,DE) ;
- Quatre modes de cuisson : avec sonde, par temps, recettes de chef (65 recettes déjà programmées et divisées par catégorie d'aliments, viande, poisson, légumes et spécialités, cuisson uniquement pour une utilisation en dehors de la cuisine sans raccordement à l'eau.
- Possibilité d'enregistrer vos propres recettes jusqu'à un maximum de 50.

ACCESSOIRES (NON INCLUS)

- Sacs vide « Cook&chill » ;
- Sacs vide OPA/PP ;
- Chariot avec roues et étagère en acier inoxydable ;
- Panier porte-sac en acier inoxydable AISI304 avec sept compartiments amovibles pour placer les produits emballés sous vide.


DONNÉES TECHNIQUES

Hauteur maximale avec couvercle ouvert (C1)	mm	731
Dimensions maximales (AxBxC)	mm	452x726x397
Distance entre supports (Dx(E+F))	mm	372x576
Dimensions de la cuve (FxGxH)	mm	513x301x205
Profondeur de la cuve (H)	mm	205
Niveau d'eau maximum (L max)	mm	187
Niveau d'eau minimum (L min)	mm	50
Tension/Fréquences/Phases nominales	V/Hz	220-240V/50-60Hz/1Ph+N+PE
Puissance maximale absorbée	W	2700
Puissance de chauffage maximum	W	2500
Température de chauffage maximale H2O	°C/(°F)	99° (210,2°)
Cordon d'alimentation et fiche		3 m/Schuko
Volume de la cuve	Lt	28,4
Préparation des raccordements hydrauliques		Eau chaude et froide, vidange
Gestion remplissage/vidange eau		Automatique
Type et précision de la sonde bain		PT1000 Classe A, +/-0,5°
Type et précision de la sonde core		PT1000 Classe A, +/-0,3°
Raccordements des sondes core		1
Programmes programmables par l'utilisateur		50
Modes de cuisson réglables		4
Poids	kg	25
Température de fonctionnement (min-max) °C	°C/(°F)	12÷35 (53,6÷95)