

TERMOCIRCOLATORE

Swedlinghaus[®] dal 1950







SK

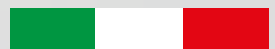


SKS



-  Thermocirculator
-  Thermoplongeur
-  Wärme-Umwälzthermostat
-  Termocirculador


SK
SKS





TERMOCIRCOLATORE


mod. SK • mod. SKS

Il termocircolatore è uno strumento facile da usare, studiato e progettato per la cottura sous-vide nel settore della ristorazione professionale. Struttura in acciaio inox, riscaldatore termoregolato ad alta precisione, funzionamento ottimale fin a 50/80lt, dispositivo di protezione automatico in caso di utilizzo a secco, ventola di circolazione, dispositivo di sicurezza tensione e temperatura, visualizzazione temperatura, visualizzazione tempo di lavoro, 5 programmi memorizzabili.

 The thermocirculator is easy to operate, designed for Sous Vide Cooking and recommended for professional use. S/steel construction, thermo-regulated and high precision heater, best machine performance with 50/80 Lt, dry-use automatic protection device, circulating pump, temperature sensor to prevent overload and/or overheating, temperature and working time display, 5 storable programs.

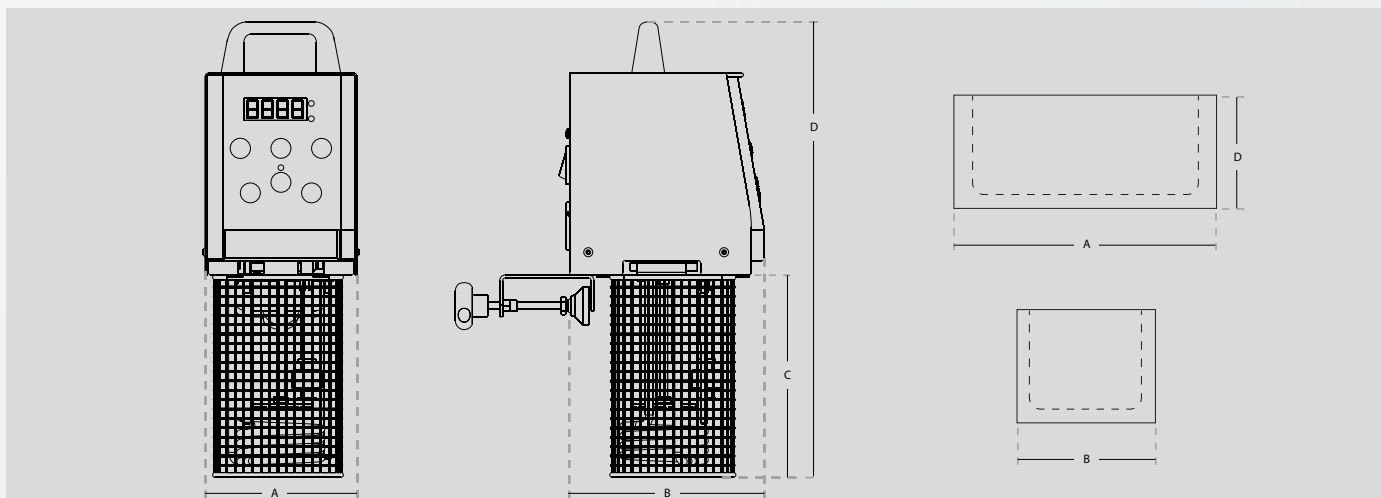
 Le thermoplongeur est simple d'utilisation, recommandé pour la Cuisson Sous Vide et l'usage professionnel. Structure en acier Inox, réchauffeur thermo régulé de haute précision, excellent fonctionnement jusqu'à 50/80 Lt, dispositif de protection automatique en cas d'utilisation à sec, ventilateur de circulation, dispositif de blocage du moteur en cas de surcharge électrique et de surchauffe, Affichage de la température et du temps de travail, 5 programmes mémorisables.

 Der Wärme-Umwälzthermostat ist sehr einfach zu benutzen, ideal für die Kochen im Vakuum, für die Verwendung bei professionellen Gastgewerben entwickelt wurde. Edelstahlstruktur, Temperaturregeltes Hochpräzisions-Heizgerät, Optimaler Betrieb bis 50/80 l, Automatische Schutzvorrichtung im Falle von Trockenbetrieb, Zirkulationsventilator, Vorrichtung zum Anhalten des Motors bei Überspannung oder Überhitzung, Betriebstemperatur-Anzeigergerät, 5 speicherbare Programme.

 El termocirculador es muy fáciles de usar, proyectado para la Cocina al Vacío y para ser utilizado en la distribución profesional. Estructura en acero inoxidable, calentador termoregulado de alta precisión, funcionamiento óptimo hasta a 50/80 Lt, dispositivo de protección automático en caso de utilización en seco, ventilador de circulación, dispositivo de bloqueo del motor si se detecta sobretensión y sobrettemperatura, visualizador de la temperatura de ejercicio, 5 programas memorizables.

- A LARGHEZZA**
Width / Largeur
Breite / Ancho
- B LUNGHEZZA**
Length / Longeur
Länge / Largo
- C ALTEZZA RESISTENZA**
Heater height / Hauteur réchauffeur
Höhe der Heizgerät / Altura calentador
- D ALTEZZA**
Height / Hauteur
Höhe / Altura

	SK	VASCA 1/I GN	VASCA 2/I GN	SKS
A	130 mm	565 mm	650 mm	575 mm
B	260 mm	360 mm	530 mm	370 mm
C	170 mm			
D	380 mm	230 mm	230 mm	300 mm



MODELLO	SK	VASCA 1/I GN	VASCA 2/I GN	SKS
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	4,5 kg	7,7 kg	13 kg	16,5 kg
POTENZA Power / Puissance / Spannung / Potencia	2000 W			1700 W
ALIMENTAZIONE Power source / Alimentación Betriebsspannung / Alimentación	230 V / 50 Hz			230 V / 50 Hz
TEMPERATURA Temperature / Température Temperatur / Temperatura	40÷115 °C			24÷99 °C
CAPACITÀ UTILE VASCA Useful tank capacity / Capacité utile cuve Nutzkapazität/Wanne / Capacidad útil tina		22 lt	43 lt	25 lt
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions/Dimensions emballage Ausmass der Verpackung/Dimensionen embalaje	450x250x330 mm	720x500x350 mm	650x760x400 mm	700x470x410 mm