



Су-Від Циркулятори. Серія SV (Caso®).



ЦИРКУЛЯТОР SV 1200 Smart (Sous-Vide Cooker)

Циркулятори Су-Від серії **SV** – це друга (після вакуумних пакувальників VC) і невід’ємна частина обладнання до технології Су-Від від компанії Caso Design. Їх повна технологічна назва – **занурювальні циркулятори** (immersion circulators).

Занурювальні циркулятори SV забезпечують точний нагрів і розподіл (циркуляцію) теплої води в технологічному контейнері (ємності), де відбувається приготування продуктів Су-Від. Ці продукти знаходяться під вакуумом в спеціальних полімерних мішечках і занурюються в контейнер (ємність) з нагрітою водою.

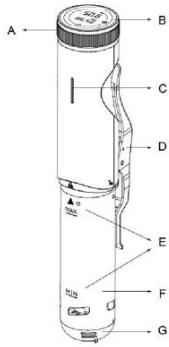
Циркулятори також контролюють й забезпечують заданий кухарем (оператором) або програмою час приготування їжі.

Занурювальні циркулятори SV застосовують з контейнерами об’ємом (від 6 до 20) літрів.

Температура води для приготування продуктів може підтримуватися в діапазоні (від +5 до +90)°C.

Час приготування і подальшого підігріву продукту може бути встановлено до 90 годин.

Циркулятори SV обладнані простим чіпом з ПЗ (програмне забезпечення) і відносяться до полу-професійного обладнання. Вони можуть використовуватись як обладнання для невеличких кафе, барів, їдалень, так и для оснащення кухонь вдома.

**Елементи конструкції:**

- A – диск регулятора температури
- B – дисплей
- C – контрольне світло (вкл./викл.)
- D – затиск фіксатора ємності
- E – позначки рівня води в ємності (min/max)
- F – корпус з нерж. сталі
- G – кришка насоса циркуляції води

ДОСТУПНІ ДО ЗАМОВЛЕННЯ ОПЦІЇ:

- Арт. 241962 Циркулятор **SV 1200 Smart** 230/50/1
- Арт. 241967 Циркулятор **SV 1200 Smart** 120/50-60/1

* Спеціальні моделі – можливі на замовлення


ОПИС СТИСЛО:

- компактна, легка, надійна конструкція
- робота повністю в заданому автоматичному режимі
- повний контроль температури і часу приготування продукту
- зручний і інформативний дисплей
- функція утримання продукту підігрітим до часу вживання

ОСНОВНІ ТЕХНІЧНІ ДАНІ:

Опція SV 1200 Smart 230/50/1	Арт. 241962
Продуктивність насоса циркуляції, л/хв	10
Об’єм ємності для циркуляції води, л	від 6 до 20
Температура нагрівання води, °C	до 90 max
Стабільність температури води, °C	± 0,1
Споживна енергія, Вт	1200 (~ 1ф: 230 В–50 Гц)
Габаритні розміри циркулятора:	
- довжина, мм	85
- ширина (Ø), мм	60
- висота, мм	330
Вага, кг	1,0
Таймер, год	до 90 max

ОСОБЛИВОСТІ КОНСТРУКЦІЇ:

- компактний циліндр Ø 60 мм, завдовжки 330 мм
- матеріали циркулятора – нерж. сталь AISI 316 і армовані, стійкі до вологи та температури полімери
- насос циркуляції води з ресурсом більш 10 тис. годин
- можливість повторювання зафіксованих у ОЗП (оперативно запам’ятовуючий пристрій) циклів приготування продуктів
- управління процесом Су-Від двома сенсорними кнопками і роликотом температури
- температура контролю нагріву води (від +5 до +90) °C
- таймер часу приготування з кроком 1 хв. – до 90 хв
- універсальний фіксатор для легкого зачеплення до каструль, контейнерів і різноманітних кухонних ємностей
- для приготування по технології Су-Від можна застосовувати разом з вакуумним пакувальником Caso / VC 200
- відповідність стандарту NSF 

АКСЕСУАРИ

гладкі пакети для вакуумної упаковки:



- Арт. 1141250 ▪ Гладкий мішок 150 x 150 мм ▪ Комплект із 1000 шт.
- Арт. 1141251 ▪ Гладкий мішок 165 x 200 мм ▪ Комплект із 1000 шт.
- Арт. 1141252 ▪ Гладкий мішок 180 x 300 мм ▪ Комплект із 1000 шт.

