



## Су-Від Циркулятори. Серія SVC (Status®).



### ЦИРКУЛЯТОР SVC 100 (Sous-Vide Cooker)

Циркулятори Су-Від серії **SVC** – це друга (після вакуумних пакувальників HV) і невід’ємна частина обладнання до технології Су-Від від компанії STATUS. Їх повна технологічна назва – **занурювальні циркулятори** (emersion circulators).

Занурювальні циркулятори SVC 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.

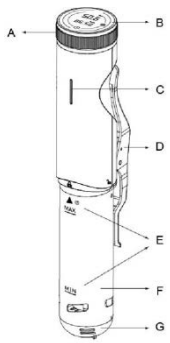
Циркулятори також контролюють й забезпечують заданий кухарем (оператором) або програмою час приготування їжі.

Занурювальні циркулятори SVC застосовують з контейнерами об’ємом (від 6 до 15) 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 99,5 годин.

Циркулятори SVC обладнані простим чіпом з ПЗ (програмне забезпечення) і відносяться до полу-професійного обладнання. Вони можуть використовуватись як обладнання для невеличких кафе, барів, їдалень, так і 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. 211962    Циркулятор **SVC 100** 230/50/1
- Арт. 211967    Циркулятор **SVC 100** 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 ТЕХНИЧНІ ДАНІ:

Опція SVC 100 230/50/1	Арт.211962
Продуктивність насоса циркуляції, л/хв	8
Об’єм ємності для циркуляції води, л	від 6 до 15
Температура нагрівання води, °C	до 90 max
Стабільність температури води, °C	± 0,15
Споживна енергія, Вт	800 (~ 1ф: 230 В–50 Гц)
Габаритні розміри циркулятора:	
- довжина, мм	106
- ширина (Ø), мм	69
- висота, мм	389
Вага, кг	1,18
Таймер, год	до 99,5 max

#### ОСОБЛИВОСТІ КОНСТРУКЦІЇ:

- компактний циліндр Ø 70 мм, завдовжки 390 мм
- матеріали циркулятора – нерж. сталь AISI 316 і армовані, стійкі до вологи та температури полімери
- насос циркуляції води з ресурсом більш 12 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 99,5 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 STATUS / HV 500
- 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.

