



## Су-Від Циркулятори. Серія SV (Steba®).



### ЦИРКУЛЯТОР SV 60 (Sous-Vide Cooker)

Циркулятори Су-Від серії **SV** – це друга (після вакуумних пакувальників VK) і невід’ємна частина обладнання до технології Су-Від від компанії Steba. 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 +95)°C.

Час приготування і подальшого підігріву продукту може бути встановлено до 99 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 і для оснащення кухонь вдома.

	<p><b>Елементи конструкції:</b></p> <p>1 – дисплей</p> <p>2 – затиск фіксатора для закріплення на ємності</p> <p>3 – позначки рівня води в ємності (min/max)</p> <p>4 – корпус з нерж. сталі</p>	<p><b>ДОСТУПНІ ДО ЗАМОВЛЕННЯ ОПЦІЇ:</b></p> <p>Арт. 241986    Циркулятор <b>SV 60</b> 230/50/1</p> <p>Арт. 241987    Циркулятор <b>SV 60</b> 120/50-60/1</p> <p>* Спеціальні моделі – можливі на замовлення</p> <p><b>ОПИС СТИСЛО:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▫ компактна, легка, надійна конструкція</li> <li>▫ робота повністю в заданому автоматичному режимі</li> <li>▫ повний контроль температури і часу приготування продукту</li> <li>▫ зручний і інформативний дисплей</li> <li>▫ функція утримання продукту підігрітим до часу вживання</li> </ul>
--	--	--

ОСНОВНІ ТЕХНІЧНІ ДАНІ:		ОСОБЛИВОСТІ КОНСТРУКЦІЇ:
<b>Опція SV 60 230/50/1</b>	<b>Арт. 241986</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ компактний циліндр Ø 60 мм, завдовжки 350 мм</li> <li>▫ матеріали циркулятора – нерж. сталь AISI 316 і армовані, стійкі до вологи та температури полімери</li> <li>▫ насос циркуляції води з ресурсом більш 10 тис. годин</li> <li>▫ можливість повторювання зафіксованих у ОЗП (оперативно запам’ятовуючий пристрій) циклів приготування продуктів</li> <li>▫ управління процесом Су-Від двома сенсорними кнопками і роликотом температури</li> <li>▫ температура контролю нагріву води (від +5 до +95) °C</li> <li>▫ таймер часу приготування з кроком 1 хв. – до 99 хв</li> <li>▫ універсальний фіксатор для легкого зачеплення до каструль, контейнерів і різноманітних кухонних ємностей</li> <li>▫ для приготування по технології Су-Від можна застосовувати разом з вакуумним пакувальником Steba / VK 12</li> <li>▫ відповідність стандарту NSF </li> </ul>
Продуктивність насосу циркуляції, л/хв	8	
Об’єм ємності для циркуляції води, л	від 6 до 20	
Температура нагрівання води, °C	до 95 max	
Стабільність температури води, °C	± 0,1	
Споживна енергія, Вт	1200 (~ 1ф: 230 В–50 Гц)	
Габаритні розміри циркулятора:		
- довжина, мм	95	
- ширина (Ø), мм	60	
- висота, мм	350	
Вага, кг	0,9	
Таймер, год	до 99 max	

	<p><b>АКСЕСУАРИ</b></p> <p>гладкі пакети для вакуумної упаковки:</p> <p>Арт. 1141250    ▪ Гладкий мішок 150 x 150 мм    ▪ Комплект із 1000 шт.</p> <p>Арт. 1141251    ▪ Гладкий мішок 165 x 200 мм    ▪ Комплект із 1000 шт.</p> <p>Арт. 1141252    ▪ Гладкий мішок 180 x 300 мм    ▪ Комплект із 1000 шт.</p>	
---	--	---