

TERMOCIRCULADOR ESTÁTICO DE VACÍO
MODELO: ALPHA SV250
CÓDIGO: EVAC00005



Diseñado para chefs y profesionales de la gastronomía que buscan precisión y control en la cocción sous-vide. Este dispositivo permite mantener una temperatura constante y uniforme en el agua, garantizando una cocción perfecta de los alimentos sellados al vacío.

Control de Operación: Pantalla LCD con interfaz intuitiva
Modos de Operación: Configuración manual y preprogramada
Temporizador ajustable.

Protección contra sobrecalentamiento
Sistema de circulación de agua de alta eficiencia
Cocción Precisa: Mantiene una temperatura constante para una cocción sous-vide perfecta, preservando la textura y los nutrientes de los alimentos.

Fácil de Usar: Pantalla táctil intuitiva para una configuración rápida y sencilla de temperatura y tiempo.

Construcción Duradera: Fabricado con materiales de alta calidad que garantizan una larga vida útil y resistencia al uso intensivo.

Versatilidad: Adecuado para una variedad de recipientes y volúmenes de agua, adaptable a diferentes necesidades culinarias.

Seguridad: Equipado con protección contra sobrecalentamiento y sistemas de alerta para un uso seguro.


Aplicaciones

Cocción sous-vide de carnes, pescados, mariscos, verduras y frutas.

Preparación de alimentos con precisión de temperatura para resultados consistentes y de alta calidad.

Uso en restaurantes, catering y cocinas profesionales para optimizar la calidad y presentación de los platos.

Requerimientos de interconexión:

Preparaciones	Termocirculador
 ELÉCTRICA	110V, 1F, 60 Hz

Solicite información adicional o especificaciones a su asesor de ventas

Temperatura de trabajo **5° - 99°C**
Dimensiones Externas **0.56 x 0.42 x 0.27 m**
Volumen de trabajo **28 Lt**
Conexión Eléctrica **110V/1F/60Hz**



Servicio Técnico
55 5352 8252
55 5352 4471

atención@euromexservice.com

www.euromexservice.com

Las imágenes contenidas en esta ficha técnica son de carácter ilustrativo y son utilizadas como referencia.