

TERMOCIRCOLATORE

Suedlinghaus^{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.

 Der Wärme-Umwälzthermostat ist sehr einfach zu benutzen, ideal für die Kochen im Vakuum, für die Verwendung bei professionellen Gastgewerben entwickelt wurde. Edelstahlstruktur, Temperaturregelmäßiges 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.

 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.

 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 sobretemperatura, visualizador de la temperatura de ejercicio, 5 programas memorizables.

A LARGHEZZA

Width / Largeur
Breite / Ancho

B LUNGHEZZA

Length / Longueur
Länge / Largo

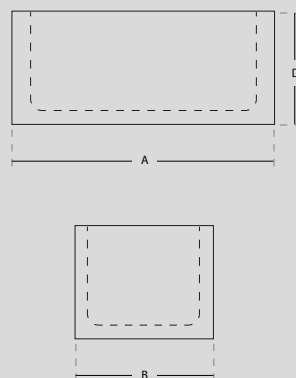
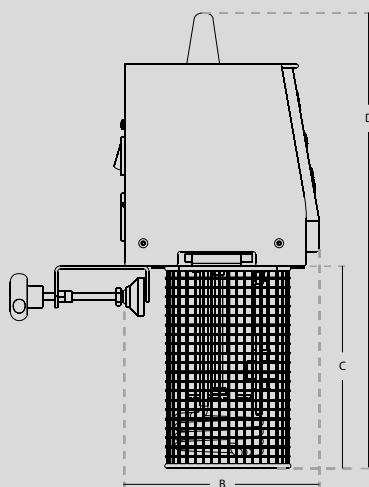
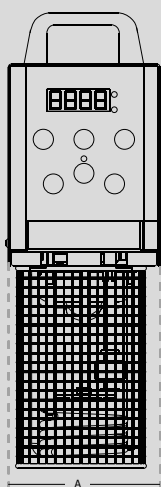
C ALTEZZA RESISTENZA

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/Dimensiones embalaje

450x250x330 mm

720x500x350 mm

650x760x400 mm

700x470x410 mm