



DESCRIPTION

SV-LAB PRO est le « four à eau » qui vous permet de tirer pleinement parti des avantages de la cuisson Sous Vide, avec la possibilité de refroidir le produit jusqu'à +3°C en fin de cuisson. Il est équipé de connexions indépendantes pour l'eau chaude, l'eau froide et la vidange, toutes automatiques, avec une gestion automatique et programmable de 3 niveaux d'eau, une sonde centrale, quatre modes de cuisson et un démarrage différé avec une cuisson de nuit.

La structure est en acier inoxydable AISI304, l'isolation thermique et les joints assurent une efficacité, une uniformité et un contrôle précis de la température de l'eau.

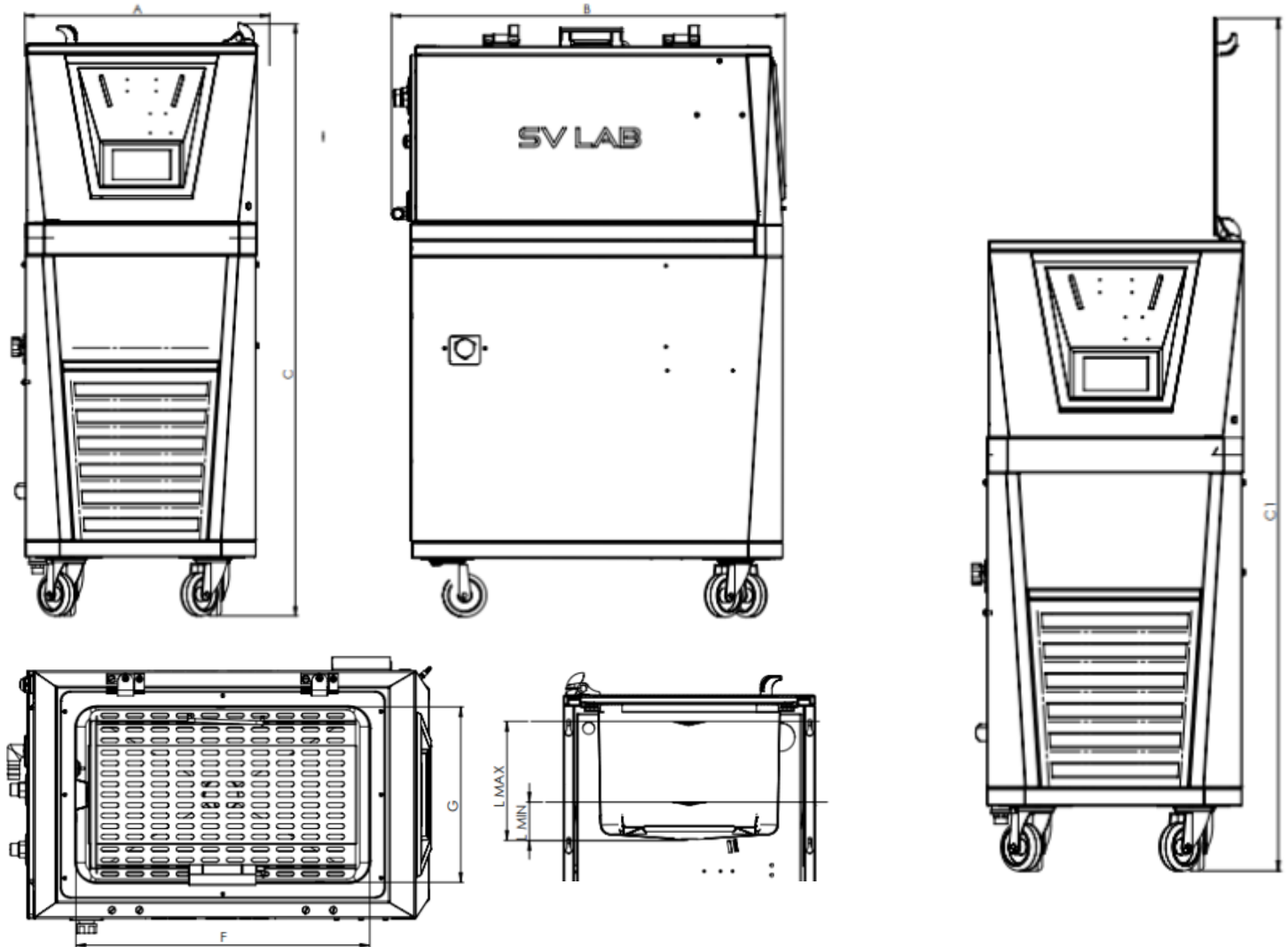
CARACTÉRISTIQUES

- Boîtier et cuve en acier inoxydable AISI304, cuve électropolie et polie avec poignées pour le transport ; indice d'étanchéité IPX3 ;
- Couvercle en verre trempé qui peut être installé sur le côté droit ou gauche selon les besoins, fixé à des charnières à frottement en matériau thermoplastique ;
- Élément chauffant de 2500 W réparti sur le fond de la cuve, avec un système de ventilation auxiliaire interne pour le refroidissement des composants électroniques ;
- Appareil frigorifique pour refroidissement positif jusqu'à +3°C (+37,4°F) ;
- Précision élevée du bain (+/- 0.5°) et de la sonde (+/- 0,3°) de type PT1000, classe de précision A ;
- Double isolation thermique de la cuve et du boîtier périphérique avec interposition d'un joint silicone, assurant un maximum d'économies d'énergie et éliminant les risques de brûlures sur les surfaces en acier de la machine ;
- L'eau chaude, l'eau froide et les raccords de vidange, permettant de nombreuses variations de processus de cuisson, sont équipés d'électrovannes et de filtres accessibles et nettoyables de l'extérieur ;
- 3 niveaux d'eau programmables, gérés automatiquement ;
- 1 programme sonde ;
- 1 vanne SYV fournie ;
- Panneau de commande avec écran tactile TFT de 5", protégé par du verre trempé résistant aux rayures, résistant aux liquides, à l'humidité, à la saleté et à la poussière ;
- 5 langues disponibles (IT, EN, FR, ES, DE) ;
- Quatre modes de cuisson : avec sonde, par temps, recettes de chef (65 recettes déjà programmées et divisées par catégorie d'aliments, viande, poisson, légumes et spécialités), cuisson uniquement pour une utilisation en dehors de la cuisine sans raccordement à l'eau.
- Possibilité d'enregistrer vos propres recettes jusqu'à un maximum de 50.
- Module Wi-Fi pour la connexion au cloud Orved.



ACCESSOIRES (NON INCLUS)

- Sacs vide « Cook&chill » ;
- Sacs vide OPA/PP ;
- Panier porte-sac en acier inoxydable AISI304 avec sept compartiments amovibles pour placer les produits emballés sous vide ;


DONNÉES

| | | |
|---|---------|-------------------------------|
| Hauteur maximale avec couvercle ouvert (C1) | mm | 1428 |
| Dimensions maximales (AxBxC) | mm | 452x726x1098 |
| Distance entre supports (Dx(E+F)) | mm | / |
| Dimensions de la cuve (FxGxH) | mm | 513x301x205 |
| Profondeur de la cuve (H) | mm | 205 |
| Niveau d'eau maximum (L max) | mm | 187 |
| Niveau d'eau minimum (L min) | mm | 50 |
| Tension/Fréquences/Phases nominales | V/Hz | 220-240V/50Hz/1Ph+N+PE |
| Puissance maximale absorbée | W | 2700 |
| Puissance de chauffage maximum | W | 2500 |
| Gaz réfrigérant | | R290 |
| Température de chauffage maximale H2O | °C/(°F) | 99° (210,2°) |
| Température minimale de refroidissement | °C/(°F) | +3° (+37,4°) |
| Cordon d'alimentation et fiche | | 3 m/Schuko |
| Volume de la cuve | Lt | 28,4 |
| Préparation des raccordements hydrauliques | | Eau chaude et froide, vidange |
| Gestion remplissage/vidange eau | | Automatique |
| Type et précision de la sonde bain | | PT1000 Classe A, +/-0,5° |
| Type et précision de la sonde core | | PT1000 Classe A, +/-0,3° |
| Raccordements des sondes core | | 1 |
| Programmes programmables par l'utilisateur | | 50 |
| Modes de cuisson réglables | | 4 |
| Poids | kg | 82 |
| Température de fonctionnement (min-max) °C | °C/(°F) | 12÷35 (53,6÷95) |