

## **Termocirculador Sous Vide Profissional TermoSUPER 20-110L H2heater 220V**



### **DESCRIÇÃO**

O TermoSUPER sous vide é um termocirculador profissional, construído para operar diariamente, "heavy duty". Tem a maior capacidade de aquecimento do mercado, ideal para produção em maior escala.

### **ESPECIFICAÇÕES:**

Modelo: TermoSUPER.

Voltagem: 220V.

Potência máxima: 4.000W 220V.

Controlador: PID com estabilidade de  $-0,07^{\circ}\text{C}$  e resolução de  $0,1^{\circ}\text{C}$  no painel. Fácil de programar.

Temperatura de operação:  $30^{\circ}\text{C}$  a  $95^{\circ}\text{C}$ .

Capacidade de aquecimento: 20 a 110L (volume total somando a água e alimentos). Capacidade máxima de 110L em recipiente com tampa a  $94^{\circ}\text{C}$ .

Funções auxiliares: Temporizador programável em até 99h59 com sinalizador visual e sonoro de fim de contagem. Funcionamento independente do controle de temperatura.

Segurança: Único termocirculador fabricado no Brasil com dispositivo que interrompe o funcionamento e aciona alarme sonoro quando o nível

da água atinge o mínimo necessário. Este dispositivo também bloqueia o funcionamento fora da água protegendo o usuário e o equipamento.

Construção: Gabinete e partes que trabalham submersas fabricadas em aço inox. Grade removível para limpeza. Dimensionado para cubas com altura mínima de 20cm.

Dimensões: Larg. 14,5cm x Alt. 27cm x Prof. 16cm (20cm incluindo o suporte para fixação).