



Ключевой компонент технологии низкотемпературного приготовления продуктов в вакуумной упаковке. Термостат погружного типа снабжен монтажной скобой, позволяющей установку в емкость подходящей глубины (гастроёмкость, кастрюля). Предназначен для поддержания постоянной температуры воды в произвольной емкости с её активным перемешиванием.

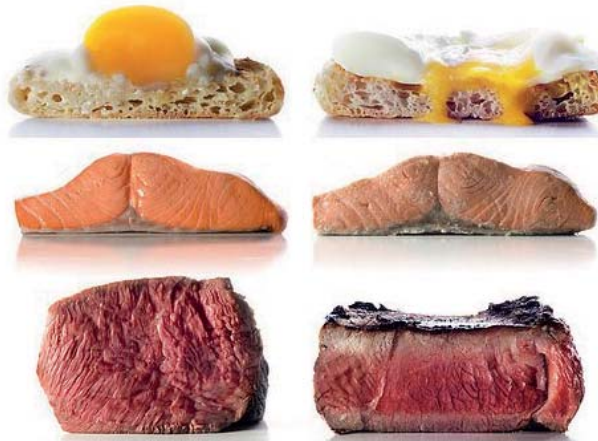
## ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ:

- Цифровой контроллер позволяет задавать температуру и время приготовления.
- Датчик измерения температуры воды с точностью +/-

0,1 Градуса Цельсия.

- Использование PID регулятора температуры позволяет поддерживать температуру воды в диапазоне +/- 0,5 Градуса Цельсия в интервале от 0 до + 90 Градусов Цельсия.
- Программируемый таймер 0 – 99 часов, шаг 1 минута.
- Сенсорная интуитивно понятная панель правления с LED индикатором, отображающий выбранное время приготовления, время, оставшееся до окончания цикла приготовления, заданную и актуальную температуру воды.
- На погружной части термостата нанесены отметки минимального – максимального уровня воды.
- Корпус термостата, компоненты, соприкасающиеся с водой изготовлены из нержавеющей стали AISI304.
- Защита от использования без воды.
- Мощный кольцевой ТЭН для объема воды в диапазоне 5-22 л.
- Простое включение вилкой в стандартную розетку 220/1/50.
- Защита электрических компонентов в соответствии со стандартом IP65.

## Су-вид (Sous Vide)



## Традиционный метод приготовления

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Модель	Мощность	Напряжение питания	Производительность помпы	Габаритные размеры
BM 110SV	1 100 Вт	220/1/50	12 л/мин	90*115*356 мм