

THE HYDRO PRO™ PLUS CIRCULADOR DE INMERSIÓN

MODELO: CSV750PSS1BUC1



RESULTADOS CONSISTENTES Y REPETIBLES.

El HydroPro™ Plus inicia una nueva generación de circuladores de inmersión sous vide profesionales.

RENDIMIENTO

Volumen máximo del baño: 45 litros (12 galones)
Salida máxima de la bomba: 17 litros (4.5 galones) por minuto
Temperatura máxima: 194° F (90°C)
Estabilidad de la temperatura: ±0,1° F (±0,1°C)
Potencia del calentador 1450 vatios (120 V)
Flujo ajustable: 3 velocidades

SEGURIDAD

Protección contra sobret temperatura
Seguridad por bajo nivel de líquido
Indicadores de alarma y fallo

PESO Y DIMENSIONES

Dimensiones de la unidad:
(LxDxH): 14,6 x 3,7 x 6,7 in
37,1 x 9,3 x 17 cm
Peso de la unidad: 4,4 lbs / 2 kg

COLORES DISPONIBLES:

● Acero inoxidable pulido

SONDA DIGITAL

Una sonda digital de aguja hipodérmica muestra la temperatura central de los alimentos en tiempo real, permitiendo la cocción delta. Registro de datos de las lecturas de la temperatura central para el cumplimiento del sistema HACCP. Los registros de cocción se almacenan a bordo de la unidad y pueden transferirse a la aplicación HACCP manager a través de bluetooth para facilitar su gestión y organización.



IMPULSOR MAGNÉTICO CON DIRECCIÓN DE FLUJO AJUSTABLE DE 360°

El sistema de bombeo es el primero de su clase. El impulsor se extrae sin herramientas para facilitar su limpieza. La dirección de bombeo es ajustable con la base giratoria. La velocidad de flujo es ajustable con tres velocidades para una circulación suave y baja, o un bombeo agresivo en baños grandes.



MY PRESETS

Reproduzca sus resultados. Almacene sus programas sous-vide más frecuentes para poder recuperarlos fácilmente con los programas preestablecidos. Los programas pueden incluir un nombre, temperatura, temporizador y velocidad de flujo.

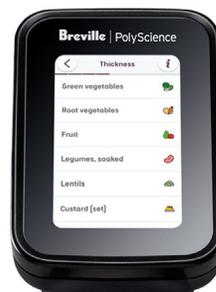


ABRAZADERA AJUSTABLE Y DESMONTABLE

Diseñado pensando en la seguridad alimentaria y el mantenimiento simple, el diseño presenta una construcción suave a prueba de agua y una abrazadera de liberación rápida. El circulador de inmersión puede desmontarse fácilmente y reorientarse en cualquier dirección. La abrazadera de tensión mantiene la unidad firmemente en su lugar durante el funcionamiento y permite retirar el dispositivo rápidamente para su limpieza.

SOUS VIDE TOOLBOX™

Una experiencia de cocción guiada e intuitiva que simplifica la cocción Sous Vide, utilizando algoritmos científicos para calcular el tiempo de temperatura y la pasteurización de una amplia gama de alimentos. ¡Sous Vide Toolbox ahora incluye tipos de alimentos como cereales, verduras, frutas, natillas y más!



PANTALLA TÁCTIL TFT A COLOR

Dile adiós a los botones. Una gran pantalla táctil de 4,3. Permite introducir y ajustar manualmente los parámetros de cocción de forma sencilla.