



Projet _____

No d'article _____

Quantité _____



Thermocirculateur électrique commercial de comptoir

Modèles : ESVC-28D, ESVC-28D-CAN, ESVC-28-CE

Découvrez la cuisson sous vide avec le THERMOCIRCULATEUR SPECTRUM. Grâce à un contrôle précis de la température et à la réduction des fluctuations thermiques, les aliments conservent leur humidité, leurs nutriments et leur saveur pour des résultats parfaits à chaque fois.

Caractéristiques standards

- ◆ Construction en acier inoxydable intégral
- ◆ Panneau de commande numérique facile à utiliser
- ◆ La pince métallique sur le côté est pratique pour retenir le couvercle lorsqu'il est ouvert
- ◆ Bonde de vidange intégrée pour un retrait facile de l'eau
- ◆ Comprend un support de levage amovible segmenté pour cuire plusieurs portions sous vide
- ◆ Cordon d'alimentation de 1,5 m (5 pi)
- ◆ Précision de la température : $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ (1°F)
- ◆ Capacité de volume maximale : 28 L (7,4 gallons)
- ◆ Plage de température : 5°C à 99°C (41°F à 210°F)
- ◆ Plage de réglage de la minuterie : 5 minutes à 99 heures
- ◆ Affichage DEL : en option $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$, avec mémoire de la dernière température et de la durée lorsque l'appareil est allumé
- ◆ Garantie d'un an sur les pièces et la main-d'œuvre



ESV-BH



ESV-IB

Options et accessoires

ESV-BH	Support pour sacs en acier inoxydable à 3 anneaux
EVPB-0610	Sacs pour scelleuse sous vide, 15 cm x 20 cm (6 po x 8 po)
EVPB-0812	Sacs pour scelleuse sous vide, 20 cm x 30,5 cm (8 po x 12 po)
ESV-IB	Boules d'isolation pour cuisson sous vide
EVPM-12	Appareil à emballage sous vide à chambre
NSP-10W	Palette en nylon haute température de 25,4 cm (10 po) (204°C (400°F) et sans BPA)
NS-12	Cuillère en nylon haute température de 30,5 cm (12 po) (204°C (400°F) et sans BPA)

Pour les clients de Californie

 **AVERTISSEMENT :** Cancer et risques pour la reproduction - www.P65Warnings.ca.gov

Winco®

www.wincous.com

Siège social et centre de distribution du New Jersey
65 Industrial Road, Lodi, NJ 07644
Téléphone : 1-888-946-2682 | Télécopieur : 1-973-916-9959

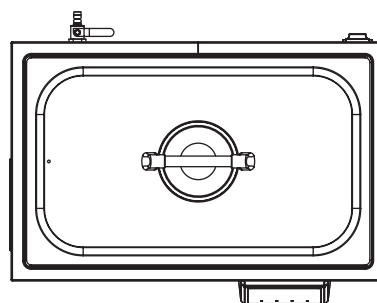
Salle d'exposition et centre de distribution de Floride
10800 NW 103rd St. Bldg 22, Ste 11, Miami, FL 33178
Téléphone : 1-888-946-2682 | Télécopieur : 1-973-916-9959

Centre de distribution du Nevada
3777 Marion Drive, Las Vegas, NV 89115
Téléphone : 1-888-946-2682 | Télécopieur : 1-973-916-9959

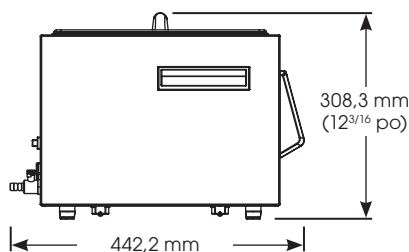


Thermocirculateur électrique commercial de comptoir

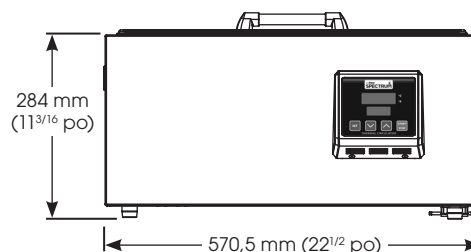
Modèles : ESVC-28D, ESVC-28D-CAN, ESVC-28-CE



VUE SUPÉRIEURE



VUE LATÉRALE



VUE FRONTALE

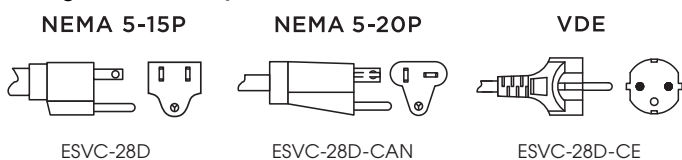
Caractéristiques

MODÈLE	DIMENSIONS HORS-TOUT			VOLTS	HZ	WATTS	AMP	PRISE	POIDS D'EXPÉDITION
	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR						
ESVC-28D	570,5 mm (22-1/2 po)	442,2 mm (17-7/16 po)	308,3 mm (12-3/16 po)	120	60	1 800	15	NEMA 5-15P	8,5 kg (18,74 lb)
ESVC-28D-CAN				120	60	1 800	15	NEMA-5-20P	
ESVC-28D-CE				220	50	1 800	8,18	VDE	

Emplacement du cordon

Au dos, à droite

Configuration de la prise



Spécifications du produit

Thermocirculateur électrique commercial Spectrum

Modèles de thermocirculateurs électriques commerciaux de comptoir ESVC-28D, ESVC-28D-CAN et ESVC-28D-CE, fabriqués par Winco®, Lodi, NJ 07644.

Les modèles de thermocirculateurs électriques commerciaux de comptoir ESVC-28D et ESVC-28D-CAN, fabriqués par Winco, sont spécifiés à 1 800 Watts, 120 V-60 Hz. Le modèle ESVC-28D-CE est spécifié à 1 800 watts, 220 V-50 Hz.

Tous les modèles sont conçus pour une capacité maximale de 28 L (7,4 gallons). La pince métallique sur le côté est pratique pour retenir le couvercle lorsqu'il est ouvert. Robinet et bonde de vidange intégrés pour faciliter l'évacuation de l'eau. Inclut un plateau segmenté pour cuire plusieurs portions scellées sous vide. Les commandes et l'affichage offrent une précision de température de +0,5°C (1°F). Plage de température de 5°C à 99°C (41°F à 210°F). Minuterie pouvant être réglée de 5 minutes à 99 heures, affichage DEL permettant de choisir entre °C et °F, avec mémoire de la dernière température et de la durée à l'allumage de l'appareil.

Le support à 3 anneaux en acier inoxydable (ESV-BH) maintient facilement ouverts les sacs de mise sous vide de différentes tailles pour un remplissage facile.

Les boules d'isolation (ESV-IB) offrent une isolation supplémentaire pour tout bain de cuisson ouvert, réduisant efficacement les pertes de chaleur et l'évaporation.

Liste ETL pour la sécurité (Canada et États-Unis) et l'assainissement pour ESVC-28D et ESVC-28D-CAN. Certification CE pour le modèle ESVC-28DCE.

Garantie d'un an sur les pièces et la main-d'œuvre.

Winco®

www.winco.us.com

Siège social et centre de distribution du New Jersey
65 Industrial Road, Lodi, NJ 07644
Téléphone : 1-888-946-2682 | Télécopieur : 1-973-916-9959

Salle d'exposition et centre de distribution de Floride
10800 NW 103rd St. Bldg 22, Ste 11, Miami, FL 33178
Téléphone : 1-888-946-2682 | Télécopieur : 1-973-916-9959

Centre de distribution du Nevada
3777 Marion Drive, Las Vegas, NV 89115
Téléphone : 1-888-946-2682 | Télécopieur : 1-973-916-9959