



Proyecto _____
Artículo n.º _____
Cantidad _____



Circulador térmico eléctrico para encimera de uso comercial

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

Comience a cocinar sous vide con el CIRCULADOR TÉRMICO SPECTRUM. Con un control de temperatura preciso y la reducción de fluctuaciones térmicas, los alimentos retienen humedad, propiedades nutritivas y sabor para obtener resultados perfectos siempre.

Características estándar

- ◆ Estructura completamente en acero inoxidable
- ◆ Fácil de usar con panel de control digital de estado sólido
- ◆ La conveniente pinza de alambre lateral sostiene la tapa cuando está abierta
- ◆ Válvula de drenaje incorporada para eliminar agua con facilidad
- ◆ Incluye una parrilla seccionada elevadora extraíble para cocinar múltiples porciones selladas al vacío
- ◆ Cable de alimentación de 1,5 m (5 ft)
- ◆ Configuración precisa de la temperatura: +0,5 °C (1 °F)
- ◆ Capacidad de volumen máxima: 28 L (7,4 galones)
- ◆ Rango de temperatura: De 5 °C a 99 °C (de 41 °F a 210 °F)
- ◆ Rango de configuración del temporizador: De 5 minutos a 99 horas
- ◆ Pantalla LED: Opción para elegir entre °C y °F, con memoria de la última temperatura y configuración del temporizador al encender el equipo
- ◆ Un año de garantía para las piezas y la mano de obra



ESVC-28D
ESVC-28D-CAN



ESVC-28D-CE



ESV-BH



ESV-IB

Opciones y accesorios

ESV-BH	Soporte portabolsas de 3 anillos en acero inoxidable
EVPB-0610	Bolsas de sellado al vacío, 15 cm x 20 cm (6" x 8")
EVPB-0812	Bolsas de sellado al vacío, 20 cm x 30,5 cm (8" x 12")
ESV-IB	Bolitas de aislamiento sous vide
EVPM-12	Máquina de envasado con vacío en cámara
NSP-10W	Paleta de mezcla de nylon resistente a altas temperaturas de 10" (204°C (400 °F) & libre de BPA)
NS-12	Cuchara de nylon resistente a altas temperaturas de 12" (204°C (400 °F) & libre de BPA)

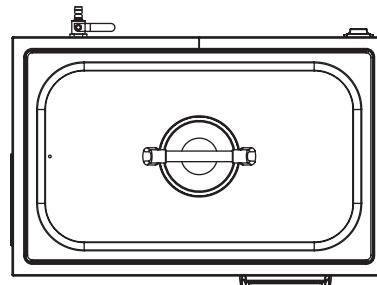
Para los clientes de California

ADVERTENCIA: Cáncer y daños reproductivos - www.P65Warnings.ca.gov

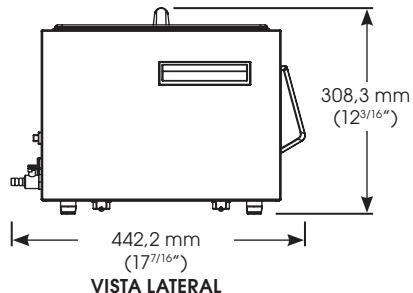


Circulador térmico eléctrico para encimera de uso comercial

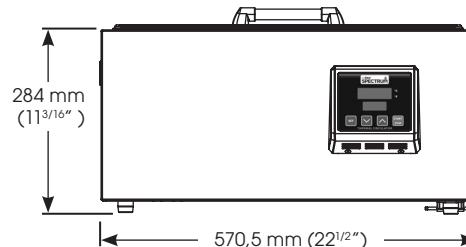
Modelos: ESVC-28D, ESVC-28D-CAN, ESVC-28-CE



VISTA SUPERIOR



VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL

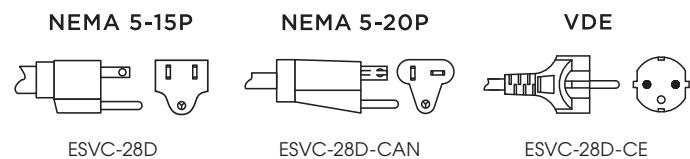
Especificaciones

MODELO	DIMENSIONES GENERALES			VOLTIOS	HZ	VATIOS	AMPERIOS	ENCHUFE	PESO DE TRANSPORTE
	LONGITUD	PROFUNDIDAD	ALTURA						
ESVC-28D	570,5 mm (22-1/2")	442,2 mm (17-7/16")	308,3 mm (12-3/16")	120	60	1800	15	NEMA 5-15P	8,5 kg (18,74 lb)
ESVC-28D-CAN				120	60	1800	15	NEMA-5-20P	
ESVC-28D-CE				220	50	1800	8,18	VDE	

Ubicación del cable

En la parte posterior derecha

Configuración del enchufe



Especificaciones del producto

Circulador térmico eléctrico de uso comercial Spectrum

El circulador térmico eléctrico para encimera de uso comercial modelos ESVC-28D, ESVC-28D-CAN y ESVC-28D-CE según lo fabrica Winco®, Lodi, NJ 07644.

El circulador térmico eléctrico de uso comercial modelos ESVC-28D y ESVC-28D-CAN tiene una capacidad nominal de 1800 vatios, 120 V~60 Hz. ESVC-28D-CE tiene una capacidad nominal de 1800 vatios, 220 V~50 Hz.

Todos los modelos deberán utilizarse con una capacidad de volumen máximo de 28 L (7.4 galones). Pinza de alambre lateral para sostener la tapa cómodamente cuando está abierta. Grifo y desagüe incorporados que permiten retirar el agua fácilmente. Bandeja seccionada incluida para cocinar múltiples porciones selladas al vacío. Controles e indicador con exactitud precisa de la temperatura de +0,5 °C (1 °F). Rango de temperatura de entre 5 °C y 99 °C (entre 41 °F y 210 °F). Rango de la configuración del temporizador entre 5 minutos y 99 horas, e indicador LED con la opción entre °C y °F, con memoria de la última temperatura y hora cuando se enciende.

El soporte opcional de 3 anillos en acero inoxidable para bolsas (ESV-BH) sostiene cómodamente varios tamaños de bolsas de envasado al vacío para llenarlas fácilmente.

Las bolitas opcionales de aislamiento (ESV-IB) agregan aislamiento a cualquier baño de cocción, reduciendo así de manera efectiva la pérdida de calor y la evaporación.

Seguridad y sanidad del aparato homologadas por ETL (Canadá y EE. UU.) para ESVC-28D y ESVC-28D-CAN. Certificación CE para ESVC-28DCE.

La garantía es de un año para las piezas y la mano de obra.