



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



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

Winco®

www.winco.us.com

Sede y Centro de Distribución de Nueva Jersey
65 Industrial Road, Lodi, NJ 07644
Teléfono: 1-888-946-2682 | Fax: 1-973-916-9959

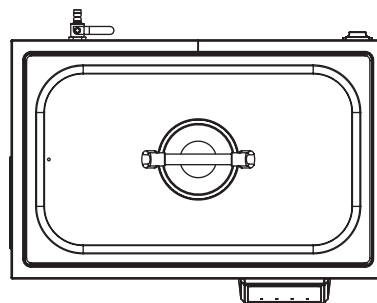
Centro de Distribución y Exhibición de Florida
10800 NW 103rd St. Bldg 22, Ste 11, Miami, FL 33178
Teléfono: 1-888-946-2682 | Fax: 1-973-916-9959

Centro de Distribución de Nevada
3777 Marion Drive, Las Vegas, NV 89115
Teléfono: 1-888-946-2682 | Fax: 1-973-916-9959

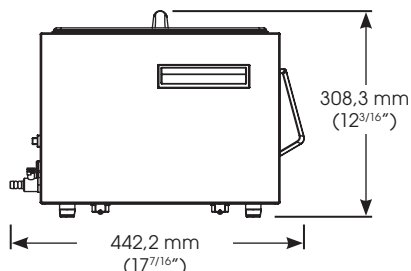


Circulador térmico eléctrico para encimera de uso comercial

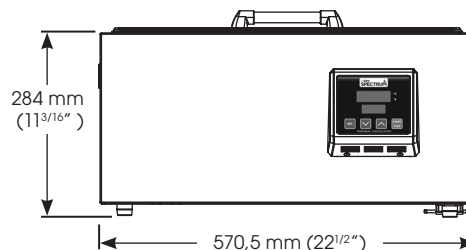
Modelos: ESVC-28D, ESVC-28D-CAN, ESVC-28-CE



VISTA SUPERIOR



VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL

Especificaciones

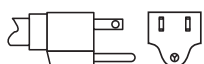
MODELO	DIMENSIONES GENERALES			VOLTIOS	HZ	VATIOS	AMPERIOS	ENCHUFE	PESO DE TRANSPORTE
	LONGITUD	PROFUNDIDAD	ALTURA						
ESVC-28D	570,5 mm (22-1/2")	442,2 mm (17-7/16")	308,3 mm (12-3/16")	120	60	1800	15	NEMA 5-15P	8,5 kg (18,74 lb)
ESVC-28D-CAN				120	60	1800	15	NEMA-5-20P	
ESVC-28D-CE				220	50	1800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

Ubicación del cable

En la parte posterior derecha

Configuración del enchufe

NEMA 5-15P



ESVC-28D

NEMA 5-20P



ESVC-28D-CAN

VDE



ESVC-28D-CE

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.

Winco®

www.winco.us.com

Sede y Centro de Distribución de Nueva Jersey
65 Industrial Road, Lodi, NJ 07644
Teléfono: 1-888-946-2682 | Fax: 1-973-916-9959

Centro de Distribución y Exhibición de Florida
10800 NW 103rd St. Bldg 22, Ste 11, Miami, FL 33178
Teléfono: 1-888-946-2682 | Fax: 1-973-916-9959

Centro de Distribución de Nevada
3777 Marion Drive, Las Vegas, NV 89115
Teléfono: 1-888-946-2682 | Fax: 1-973-916-9959