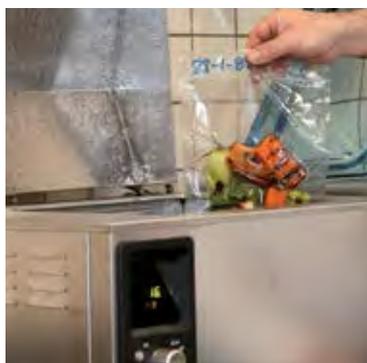




BA-22



Baño Termostático • Cocción al vacío • MEMMERT

El Termostático es un baño maría de precisión especialmente diseñado para controlar la temperatura de un modo real.

Su sistema de programación, facilidad de manejo, aislamiento, precisión y el acceso al producto sin interrumpir otras cocciones... lo hacen la herramienta perfecta para la cocción al vacío, siendo un buen sustituto o complemento de los hornos a vapor .

RANGO DE TEMPERATURA: Desde + 10° C a + 95° C.

Temperatura mínima: 5° C por encima de la temperatura ambiente.

Modo adicional de ebullición a 100° C. Con **Grifo de vaciado**

PROTECCIÓN TÉRMICA En caso de exceso de temperatura debido a fallo, el equipo se apagará 10° C por encima de la temperatura programada.

Limitador de temperatura mecánico TB que restringe el calentamiento aprox. 30° C por encima de la temperatura máxima del baño.

CONTROL Microprocesador PID-control de temperatura con sistema de autodiagnóstico integrado e indicador de fallos. Sensor Pt100 clase A.

TEMPORIZADOR: Digital integrado (1 min. a 99 h. 59 min.).

PROGRAMACIÓN: Trabajo en continuo (ON) y con inicio retardado (WAIT).

DISPLAY: Digital con resolución de 0.1° C.

DISPLAY DE STATUS DEL PROGRAMA: Temperatura actual y tiempo restante.

VOLTAJE 230 V.

	Mod.	Litros	Medidas. Útiles	Medidas Totales	Potencia
Ref.0152	BA22	22	350x290x220hmm.	578x436x405mm.	2.000W.....
Ref. B02688	Tapa				
Ref.0151	BA45	45	590x350x220hmm.	818x516x401mm.	2.800W.....
Ref. B02691	Tapa				

ADHESIVO Neopreno

Rollo de neopreno para medir la temperatura en el corazón de producto pinchando la bolsa con sonda térmica. **Material:** Totalmente de neopreno. **Medidas:** 20mm ancho x 5mm grueso.

Ref. ORC006	Rollo de 20 m.*
	*Portes no incluidos.

FROW-12



Termocirculador FROW - 12 • Cocina al vacío • FAMA

Termocirculador de inmersión para cocinar al vacío. Estructura de acero inoxidable. Ergonómico. Facil de usar. 1 Pantalla LCD "tiempo en curso", 1 para programar la temperatura y tiempo. Apto para recipientes termo resistentes.

Tensión: 230 V. Mn. **Potencia:** 1,20 Kw. **Capacidad Máxima:** 12 L. **Rango de temperatura:** 20/95. **Aviso al alcanzar la temperatura:** Si. **Aviso de nivel de agua mínimo:** Si. **Encendido en diferido:** No. **Medidas totales:** 100x160x370 mm. **Peso neto:** 12 Kg.

Ref.1112	Termocirculador FROW-12
----------	--------------------------------------

FROW-25



Termocirculador FROW - 25 • Cocina al vacío • FAMA

Termocirculador de inmersión para cocinar al vacío. Estructura de acero inoxidable. Dotado de pantalla LCD táctil con acceso a todos los parametros muy sencilla e intuitiva y Bluetooth que permite controlar de forma remota el proceso de cocción gracias a la App interactiva. Apto para recipientes termo resistentes.

Tensión: 230 V. Mn. **Potencia:** 1,10Kw. **Capacidad Máxima:** 25 L. **Rango de temperatura:** 0,1/95.

Aviso al alcanzar la temperatura: Si. **Aviso de nivel de agua mínimo:** Si.

Encendido en diferido: Si. **Medidas totales:** 115x90x355 mm. **Peso neto:** 12 Kg.

Ref.1125	Termocirculador FROW-25
----------	--------------------------------------