

COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

SOUS-VIDE COOKING / CUISSON SOUS-VIDE



POLYSCIENCE SOUS-VIDE PROFESSIONAL™ CHEFS SERIES IMMERSION CIRCULATOR

The SousVide Professional™ sets the standards for sous vide cooking. It features a compact design which makes for easy storage. The heavy-duty polymer housing encases both the stainless steel pump and heating coil for better protection. The pump circulation rate can be adjusted by a sliding door built-in to the housing. A large 2.12" X 3" backlit display let you see at a glance both the current and the set temperature values. The SousVide Professional™ can be clamped to any size tank with rounded or flat walls up to 30L in capacity. Complete with multi-lingual instruction manual, a booklet "Guide to Sous Vide Cooking" which provides an introduction to sous vide cooking with time/temperature references and a lightweight nylon protective travel case with molded foam interior.



Features:

- Maximum cooking temperature of 100°C
- Large 2.12" X 3" dual backlit display
- Over temperature and low liquid level safety protection
- Temperature stability of $\pm 0.07^\circ\text{C}$

THERMOPLONGEUR "SOUS-VIDE PROFESSIONAL™" SÉRIE CHEF DE POLYSCIENCE

Le "SousVide Professional™" établit de nouveaux standards pour la cuisson sous-vide. Il est de conception très compacte facilitant son rangement. Un boîtier en polymère très résistant protège à la fois la pompe et l'élément chauffant (ceux-ci fait d'acier inox). Le débit de circulation de la pompe peut être ajusté par l'entremise d'une porte coulissante intégrée au boîtier. Un large écran rétroéclairé de 2.13" X 3" vous permet de consulter rapidement la température actuelle et la valeur de consigne en même temps. Le "SousVide Professional™" peut être fixé aux parois de contenants cylindriques ou rectangulaires jusqu'à un volume de 30L.

Complet avec un manuel d'utilisation multilingue, un guide de cuisson sous-vide avec tableau de temps/température (en anglais seulement) et une valise de transport en nylon avec intérieur de mousse.

Fonctionnalités:

- Température de cuisson maximale de 100°C
- Large écran rétroéclairé de 2.12" X 3"
- Protection de surchauffe de température et de bas niveau de liquide
- Stabilité de contrôle de $\pm 0.07^\circ\text{C}$

SKU#	630100-005 (MODEL# SVC-AC1B)		
Temperature range / Échelle de température	Up to / jusqu'à: 100°C		
Stability / Stabilité	$\pm 0.07^\circ\text{C}$		
Heating element / Élément chauffant	1100 Watts		
Pump / Pompe	12 L/min		
Overall dimensions / Dimensions hors-tout	14.14" x 3.88" x 7.38"H		
Mounting style / Type de montage	Built-in clamp for side mounting / Pince intégrée pour montage de côté		
PRICE / PRIX	\$1085.00		
ACCESSORIES / ACCESSOIRES			
100105-702	Basic core temperature kit / Trousse de température à coeur de base -Including thermometer #100105-003, probe #100110-049, foam tape #130100-009 and carrying case -Incluant le thermomètre #100105-003, la sonde #100110-049, le ruban #130100-009 et une valise de transport		\$265.00