

ATMØVAC™

SV EZ



This thermal immersion circulator is engineered for precise and reliable sous-vide cooking in commercial kitchens. Its compact, space-saving design allows seamless integration with a wide range of standard containers. Delivering accurate and stable temperature control, it ensures consistent, repeatable cooking results for improved efficiency and product quality.

FEATURES

- Precision temperature and time control for consistent sous-vide cooking and repeatable results.
- Compatible with a wide range of containers, offering flexible integration in commercial kitchen setups.
- Supports pasteurization to extend food shelf life and improve food safety management
- Energy-efficient thermal immersion circulator, reducing operational costs compared to ovens and gas ranges
- No direct contact with air or water, ensuring maximum food safety and product integrity
- No direct contact with air or water ensures food safety and extend freshness.



PARTS AND
LABOR

DIGITAL CONTROL PANEL



SPECIFICATIONS

Voltage: 110 - 120 V
Power: 900W
Frequency: 60 Hz
Suggested container volume: 31.7 qt (30 L)
Temperature setting range: 41-198°F (5-91°C)
Time setting range: 5 min - 99 hours
Display accuracy: 0.1°
Machine dimensions: Length: 3" (7 cm) Width: 3" (7 cm) Height: 13" (33 cm)
Connection:  (120 V)
Weight: 1.87 lb (0.8 kg)
Shipping dimensions: Length: 6.2" (16 cm) Width: 4.9" (12 cm) Height: 15.1" (38 cm)



ATMOVAC™

SV EZ



Ce circulateur thermique à immersion est conçu pour assurer une cuisson sous vide précise et fiable en cuisine professionnelle. Son format compact et peu encombrant permet une intégration facile avec une grande variété de contenants standards. Offrant un contrôle de température précis et stable, il garantit des résultats constants et reproductibles, tout en améliorant l'efficacité et la qualité des préparations.

CARACTÉRISTIQUES

- Le contrôle précis de la température et du temps permet une cuisson sous vide uniforme et des résultats reproductibles.
- Compatible avec une large gamme de contenants, assurant une intégration flexible dans les cuisines professionnelles.
- Permet la pasteurisation, contribuant à prolonger la durée de conservation et à améliorer la gestion de la salubrité alimentaire.
- Conception écoénergétique, réduisant les coûts d'exploitation comparativement aux fours et aux cuisinières au gaz.
- Aucun contact direct avec l'air, assurant une sécurité alimentaire maximale et l'intégrité des produits.



PIÈCES ET
MAIN-D'ŒUVRE

PANNEAU DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE



SPÉCIFICATIONS

Tension : 110 - 120 V

Puissance : 900 W

Fréquence : 60 Hz

Volume du récipient suggéré :
31,7 qt (30 L)

Plage de réglage de la température :
41-198°F (5-91°C)

Plage de réglage de la durée :
5 min - 99 hours

Dimensions de la machine :
Longueur : 3 po (7 cm)
Largeur : 3 po (7 cm)
Hauteur : 13 po (33 cm)

Connexion: 
(120 V)

Poids: 1,87 lb (0,8 kg)

Dimensions d'emballage :
Longueur : 6,2 po (16 cm)
Largeur : 4,9 po (12 cm)
Hauteur : 15,1 po (38 cm)

