

Hamilton Beach[®]

COMMERICAL

AcuVide[™] 1000

Circulador
Sous-vide

Hecho
para durar
en cocinas
profesionales

HSV1000

Su bomba de 1200 watt mantiene hasta 30 L de agua a temperatura constante.

Calienta hasta 95°C.

Grado de estanqueidad IPX7 previene corto-circuitos ante caída accidental dentro del agua.

Rejol programable hasta 99 horas.

Display indicador de temperatura en décimas de grado.



NSF

Para más

Good Thinking[®]

visite www.hamiltonbeachcommercial.com

Hamilton Beach

COMMERCIAL

Hecho para durar

En la cocina profesional

Controles táctiles

Permiten una fácil limpieza

Ciclo de lavado con indicador

Elimina incrustaciones de cal para mantener el equipo en perfecto estado.

Marcas de nivel

Señal acústica cuando el nivel de agua es muy bajo o muy alto. Función auto-apagado, evita quemar la resistencia.

Bomba Circuladora

Mueve continuamente el agua para obtener una temperatura uniforme.

Entrada de agua

Pantalla display digital

- El número superior indica La temperatura del agua A la décima de grado.
- El número inferior muestra el tiempo restante de cocción.

Pestaña de sujeción

Asegura el circulador en diferentes tipos de contenedores; no necesita herramientas.

Apto para Lavavajillas

Cubierta de acero inox.

Estanqueidad IPX7

Previene averías en caso de caída al agua accidental.

HSV1000 CIRCULADOR SOUS-VIDE



Combina con las envasadoras al vacío PrimaVac™ para uso profesional.

DATOS TÉCNICOS:



HSV1000-CE CIRCULADOR SOUS-VIDE

Datos Eléctricos: 230 V, 60 Hz,

1200 Watts

Peso bruto: 2 kg.

