

Recirculador Termico





CONDICIONES PARA LA INSTALACIÓN

Para un óptimo funcionamiento se debe instalar con las siguientes especificaciones:

Eléctrico:

Una acometida eléctrica con protector termomagnético independiente, se debe instalar una toma eléctrica de **3x50 a 220 VAC** con **tierra** ubicado a una distancia máxima de **1 metro** del aparato, para que el equipo trabaje de forma correcta, la acometida debe soportar un consumo eléctrico entre **6 – 7 Amperios**.

Hidráulico:

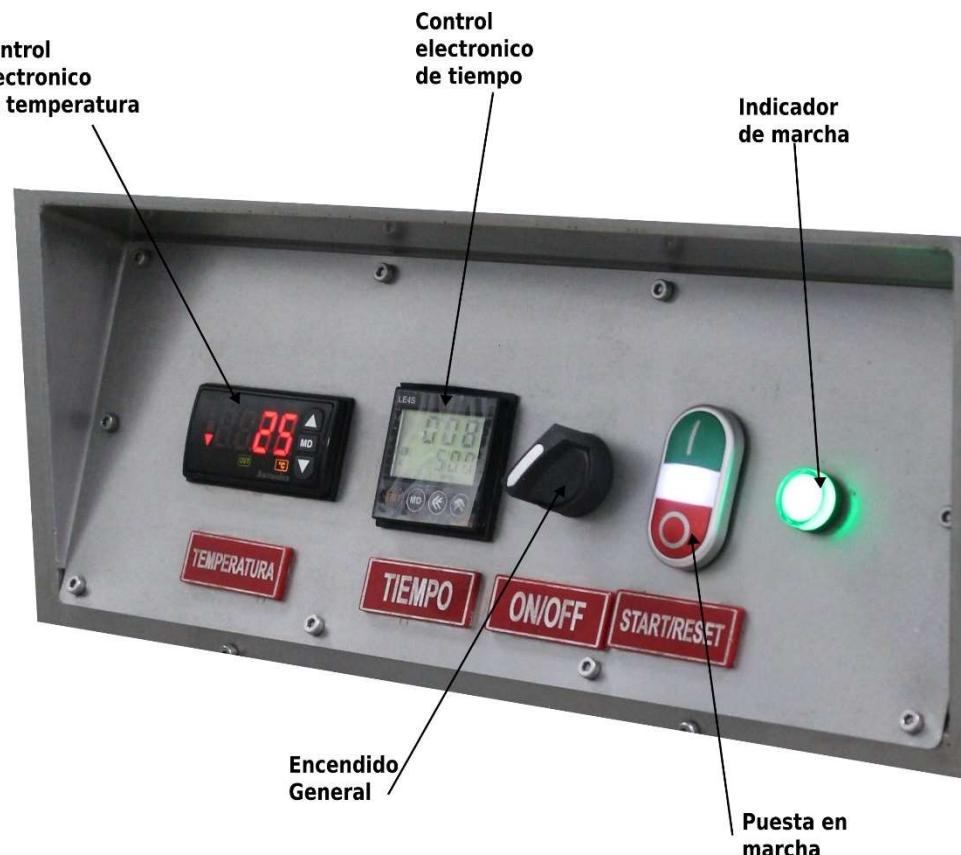
El llenado y el drenaje del equipo se realizan de forma manual, para un correcto drenado el sifón debe ubicarse a ras de piso debido a que el drenaje se realiza por gravedad y de esta forma facilitar la descarga del equipo. Se debe tener las siguientes especificaciones tubería de **2"** distancia a pared de **10 Cm** y a centro de la posición final del equipo.

USO Y OPERACIÓN

El equipo tiene una capacidad de **90 Litros** para cocción entre 35 y 45 kilos, antes de llenar asegúrese que la perilla del drenaje se encuentre en posición de cerrado, esto evitara inconvenientes a la hora de la puesta en marcha, una vez este lleno el equipo, se procede a encendido general girando el switch de encendido general que indica **ON/OFF**, seguido de esto se programa la temperatura deseada, para esto el control que indica la **TEMPERATURA** tiene entre las flechas un pulsador con las teclas **MD** se presiona esta tecla y con las flechas se programa la temperatura deseada.

Para el **TIEMPO** la programación es muy similar al control de temperatura, se presiona el botón con las letras **MD** y con las flechas se ajusta el tiempo deseado, se debe tener en cuenta que el tiempo de precalentamiento, en este equipo el tiempo es de 30 minutos. Una vez se ajusta la temperatura y el tiempo, se procede a presionar el botón verde que indica **START/RESET**, el botón resto sirve para resetear el tiempo eliminando el tiempo transcurrido.

Antes de cargar el equipo con el producto al vacío asegúrese que la temperatura esta en el punto adecuado, para ello el control de temperatura muestra en todo momento la temperatura del agua



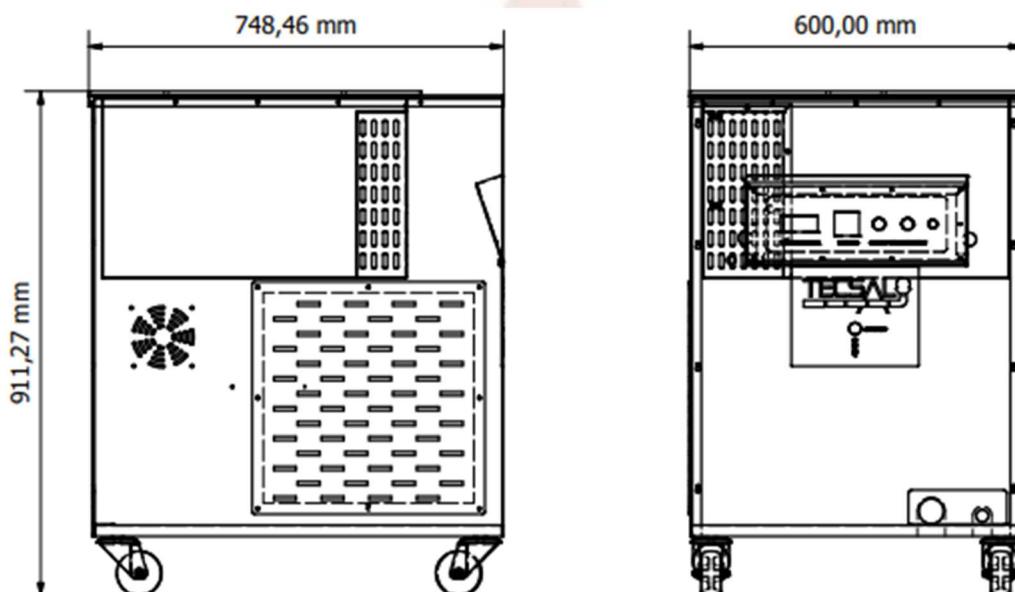
CARACTERÍSTICAS

- Construido en acero inoxidable AISI 304 calidad alimenticia calibres 18.
- Control electrónico de temperatura.
- Control electrónico de tiempo.
- Válvula de drenaje en acero inox.
- Bomba para recirculación de agua en inox.

BENEFICIOS

- Reduce significativamente las mermas al cocinar carnes, pescados o aves.
- Al estar los alimentos sellados al vacío en una bolsa, los nutrientes, los sabores y la grasa no se escapan como sucede con otros métodos de cocina. La cocina sous-vide requiere menos grasa y aceite: comidas más sanas. También reduce la cantidad de condimentos.
- Una vez colocados los alimentos en el baño de cocción, el equipo trabaja de forma automática y los productos se mantienen en la temperatura seteada.
- Una vez establecidos la temperatura y el tiempo de cocción deseados para un plato sous-vide, puede repetirlo exactamente de la misma forma siempre que quiera.
- La cocina sous-vide produce calidades de textura que no pueden conseguirse con ninguna otra técnica de cocina.

DIMENSIONES DEL EQUIPO



FOTOGRAFÍAS DEL EQUIPO

