

SK WIFI

SK CHEF

SKS

Swedlinghaus

SK WIFI

SK CHEF

SKS

TERMOCIRCOLATORE DINAMICO E STATICO

Dynamic and static thermocirculator / Thermoplongeur dynamique et statique / Dynamischer und statischer Vakuumkocher / Termocirculador dinámico y estático

I termocircolatori sono strumenti ideali per la cottura di alimenti a bassa temperatura inseriti all'interno di apposite buste sottovuoto in grado di garantire una maggiore conservazione. Disponibili in tre diverse versioni: SK WI-FI: ideale per uso professionale, pratico e ampio display touch 5", IP 67, 10 programmi immediati a bordo macchina e infiniti programmi tramite APP, antenna integrata per la lettura immediata delle sonde al cuore, la connessione Wi-Fi permette di controllare la cottura anche a distanza. SK CHEF: semplice ed intuitivo, ideale per uso domestico e per un primo approccio alla cottura in sottovuoto. Struttura in acciaio inox, display a led di facile lettura, impostazione veloce di tempo e temperatura, dispositivo di blocco in caso di mancanza d'acqua o sovratensione. SKS: struttura in acciaio INOX, vasca cottura 1/1GN, riscaldamento statico, resistenze corazzate a contatto nel fondo, sistema di controllo della temperatura e del tempo di esercizio, 5 programmi e rubinetto scarico

🇬🇧 The thermocirculators are designed for sous/vide cooking food into specific vacuum bags that can guarantee a better preservation of the product. Available in three different versions: SK WI-FI: ideal for professional use, large 5 "touch display, IP 67, 10 immediate programs on the machine and infinite programs via APP, integrated antenna for immediate reading of core probes, the Wi-Fi connection allows to control cooking even from a distance. SK CHEF: simple and intuitive, ideal for domestic use and for a first approach to vacuum cooking. Stainless steel structure, easy-to-read LED display, quick time and temperature setting, blocking device in case of lack of water or overvoltage. SKS: s/steel construction, cooking tank 1/1GN, static heating, shock/proof coated heating elements on tank bottom, temperature and working cycle control system, 5 storable programs and discharge tap.

🇫🇷 Les thermoplongeurs sont recommandés pour la cuisson sous vide à basse température des produits en poches. Disponibles en trois versions: SK WI-FI: idéal pour un usage professionnel, grand écran tactile 5", IP 67, 10 programmes immédiats sur la machine et infinis programmes via APP, antenne intégrée pour une lecture immédiate des sondes à cœur, la connexion Wi-Fi permet de contrôler la cuisson même à distance. SK CHEF: simple et intuitif, idéal pour un usage domestique et pour une première approche à la cuisson sous vide. Structure en acier inox, affichage LED facile à lire, réglage rapide du temps et de la température, dispositif de blocage en cas de manque d'eau ou de surtension. SKS: structure en acier inox, cuve de cuisson inox GN 1/1, chauffage statique, résistances blindées sur le fond de la cuve, système de contrôle électronique de la température et du temps de fonctionnement, 5 programmes, robinet pour la vidange de l'eau.

🇩🇪 Die Vakuumkocher eignen sich optimal zum Garen von Niedertemperatur/Lebensmitteln in speziellen Vakuumbeuteln, die eine bessere Konservierung gewährleisten können. Verfügbar in drei verschiedenen Versionen: SK WI-FI: ideal für den professionellen Einsatz, praktisches und großes 5" Touch-Display, IP 67, 10 Sofortprogramme an der Maschine und unendliche Programme per APP, integrierte Antenne zum sofortigen Auslesen der Kernsonden, die WIFI-Verbindung ermöglicht Kochen auch aus der Ferne steuern. SK CHEF: einfach und intuitiv, ideal für den Heimgebrauch und für einen ersten Ansatz zum Vakuumgaren. Edelstahlkonstruktion, gut ablesbares LED-Display, schnelle Zeit- und Temperatureinstellung, Sperrvorrichtung bei Wassermangel oder Überspannung. SKS: Edelstahlkonstruktion, 1 / 1GN/Kochtank, statische Heizung, gepanzerte Heizelemente am Boden, Temperatur- und Betriebszeitregelung, 5 Programme und Ablasshahn.

🇪🇸 El termocirculador es una máquina ideal para cocinar a baja temperatura los alimentos en especiales bolsas de vacío asegurando una mejor conservación. Disponible en tres versiones diferentes: SK WI-FI: ideal para uso profesional, práctica y gran pantalla táctil de 5 ", IP 67, 10 programas inmediatos en la máquina e infinitos programas vía APP, antena integrada para lectura inmediata de las sondas centrales, la conexión wifi permite controle la cocción incluso a distancia. SK CHEF: sencillo e intuitivo, ideal para uso doméstico y para un primer acercamiento a la cocción al vacío. Estructura de acero inoxidable, pantalla LED de fácil lectura, ajuste rápido de tiempo y temperatura, dispositivo de bloqueo en caso de falta de agua o sobretensión. SKS: estructura en acero inoxidable, cuba de cocción 1/1GN de acero inoxidable, calentamiento estático, resistencias acorazadas en contacto con el fondo de la cuba, sistema de control de la temperatura y del tiempo de ejercicio, 5 programas memorizables y grifo para la descarga del agua.

OPTIONAL

SONDA AL CUORE (SOLO PER SK WIFI)

Product sensor (only for Mod. Sk WIFI) / Sonde produit (seulement pour le Mod. SK WIFI) / Produktsonde (nur für Mod. Sk WIFI) / Sonda producto (solo para el Mod. Sk WIFI)

	SK WIFI	SK CHEF	SKS	VASCA 1/1 GN	VASCA 2/1 GN
A LARGHEZZA Width / Largeur / Breite / Ancho	A	165 mm	95 mm	575 mm	565 mm
B LUNGHEZZA Lenght / Longeur / Länge / Largo	B	203 mm	154 mm	370 mm	360 mm
C ALTEZZA RESISTENZA Heater height / Hauteur réchauffeur Höhe der Heizgerät / Altura calentador	C	152 mm	183 mm	-	-
D ALTEZZA Height / Huateur / Höhe / Altura	D	377 mm	419 mm	300 mm	230 mm

	SK WIFI	SK CHEF	SKS	VASCA 1/1 GN	VASCA 2/1 GN
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	4,5 kg	1,2 kg	16,5 kg	7,7 kg	13 kg
POTENZA Power / Puissance / Leistung / Potencia	2000 w	1200 w	1700 W	-	-
ALIMENTAZIONE Power supply / Alimentation Stromversorgung / Alimentación	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	-	-
TEMPERATURA Temperature / Température Temperatur / Temperatura	24÷99 °C	max 90 °C	24÷99 °C	-	-
CAPACITÀ UTILE VASCA Useful tank capacity / Capacité utile cuve Nutzkapazität Wanne / Capacidad útil tina	43 lt	20 lt	25 lt	22 lt	43 lt
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	330x455x240 mm	100x455x200 mm	600x500x420 mm	720x500x350 mm	650x760x400 mm

70

71