



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: /SKPRO: struttura in acciaio INOX, 4 programmi, accensione automatica, timer di cottura da 1 minuto a 99 ore o modalità "illimitata", sistema di controllo della temperatura, funzione "HOLD" (temperatura di sicurezza della vasca), funzione preriscaldamento, allarme livello acqua e temperatura elevata. /SKROW: interamente in acciaio INOX (Aisi 304), schermo touch LCD, sistema Bluetooth di comando che tramite un' app interattiva consente di monitorare la cottura a distanza. Prodotto a marchio MPM. /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: /SKSPRO: s/steel construction, 4 storable programs, automatic start, cooking timer from 1 minute to 99 hours or "no/limit" mode, temperature control system, "HOLD" function (safety temperature inside the tank), pre/heat function, water level and temperature sensor. /SKROW: entirely s/steel AISI 304 construction, LCD touch screen, Bluetooth system that allows the operator to control the cooking process remotely by using an interactive App. MPM brand. 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.

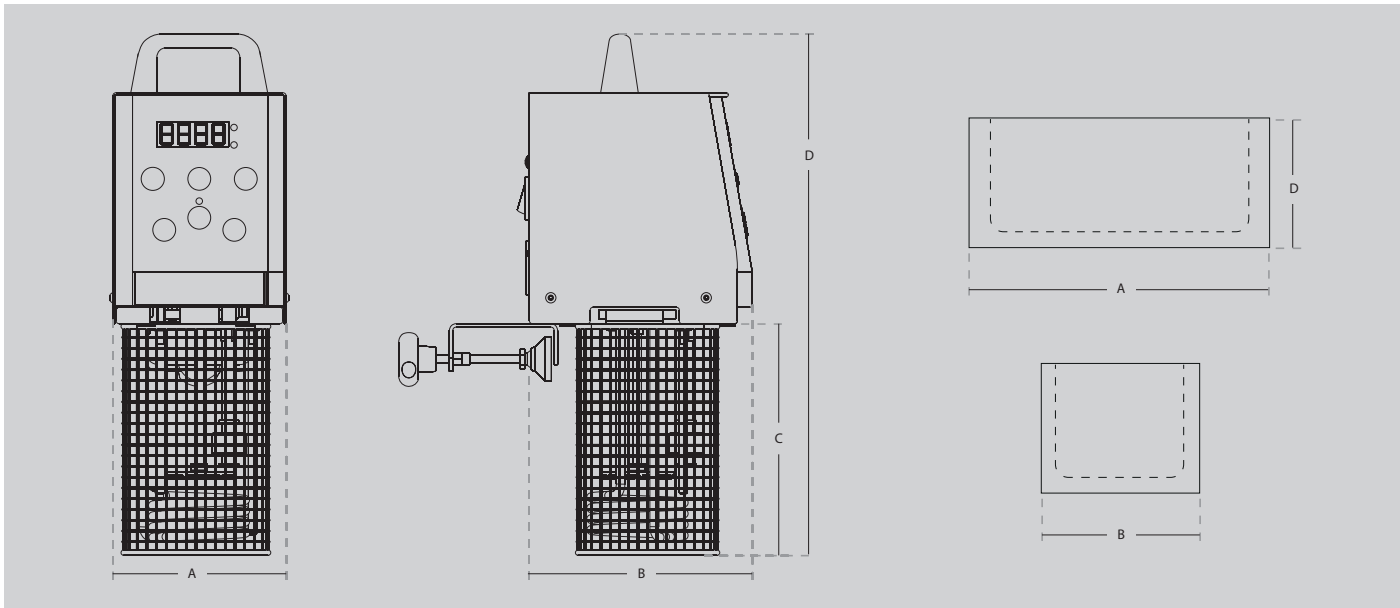
Les thermoplongeurs sont recommandés pour la cuisson sous vide à basse température des produits en poches. Disponibles en trois versions: /SKSPRO: structure en acier Inox, 4 programmes, allumage automatique, minuteur de 1 minute à 99 heures ou modalité «no/limit», système de contrôle de la température, fonction "HOLD" (température de sécurité de la cuve), fonction de préchauffage, alarme du niveau d'eau bas et de température excessive. /SKROW: Structure en acier inox AISI304, écran tactile LCD, connectivité Bluetooth pour contrôler la cuisson avec une App interactive. Marque MPM. 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: /SKPRO: Edelstahlstruktur, 4 Programme, automatisches Einschalten, Garzeit von 1 Minute bis 99 Stunden oder "unbegrenzt" Modus, Temperaturregelsystem, "HOLD" /Funktion (Tanksicherheitstemperatur), Vorheizfunktion, Wasserstand und Hochtemperaturalarm. /SKROW: vollständig aus Edelstahl (Aisi 304), LCD/Touchscreen, Bluetooth/Steuerungssystem, mit dem Sie über eine interaktive App das Kochen aus der Ferne überwachen können. MPM Markenprodukt. /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: /SKPRO: estructura en acero inoxidable, 4 programas memorizables, encendido automático, temporizador de cocina de 1 minuto a 99 horas o modalidad ilimitada, sistema de control de la temperatura, función "HOLD" (temperatura de seguridad de la cuba), función precalentamiento, alarma nivel del agua y temperatura excesiva. /SKSROW: completamente en acero inoxidable (Aisi 304), equipado con pantalla táctil LCD y un sistema Bluetooth que le permite controlar el proceso de cocción de forma remota mediante una aplicación interactiva. Marca MPM. 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 PRODOTTO (solo mod. SK PRO)
Product sensor (only for Mod. SK PRO) / Sonde produit (seulement pour le Mod. SK PRO) / Produktsonde (nur Mod. SK PRO) / Sonda producto (solo para el Mod. SKPRO)



	SK PRO	SK ROW	SKS	VASCA 1/1 GN	VASCA 2/1 GN
A LARGHEZZA <i>Width / Largeur / Breite / Ancho</i>	180 mm	90 mm	575 mm	565 mm	650 mm
B LUNGHEZZA <i>Lenght / Longueur / Länge / Largo</i>	180 mm	115 mm	370 mm	360 mm	530 mm
C ALTEZZA RESISTENZA <i>Heater height / Hauteur réchauffeur Höhe der Heizgerät / Altura calentador</i>	180 mm	180 mm	-	-	-
D ALTEZZA <i>Height / Huateur / Höhe / Altura</i>	403 mm	355 mm	300 mm	230 mm	230 mm

MODELLO	SK PRO	SK ROW	SKS	VASCA 1/1 GN	VASCA 2/1 GN
PESO <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	5 kg	1,8 kg	16,5 kg	7,7 kg	13 kg
POTENZA <i>Power / Puissance / Leistung / Potencia</i>	2100 w	1100 w	1700 W	-	-
ALIMENTAZIONE <i>Power supply / Alimentation Stromversorgung / Alimentación</i>	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	-	-
TEMPERATURA <i>Temperature / Température Temperatur / Temperatura</i>	24÷99 °C	0,1÷95 °C	24÷99 °C	-	-
CAPACITÀ UTILE VASCA <i>Useful tank capacity / Capacité utile cuve Nutzkapazität Wanne / Capacidad útil tina</i>	50 lt	25 lt	25 lt	22 lt	43 lt
DIMENSIONI IMBALLO <i>Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i>	230x480x210 mm	170x480x220 mm	600x500x420 mm	720x500x350 mm	650x760x400 mm