



## Imersa Expert

### IMMERSION CIRCULATOR

This Smart Wi-Fi enabled, immersion circulator is designed for the professional cook. Can handle a larger capacity bath for cooking larger quantities. Achieve delicious, tender results and enjoy the flexibility to cook just about anywhere in the kitchen. Can efficiently heat up to 80 liters.

- Foldable design attaches over water bath vessel.
- Ability to reload previous temp and time after unexpected stops during cooking



- Pairs well with Vesta Precision vacuum sealers and Vesta Precision vacuum seal pouches and rolls
- Smart Wi-Fi app enabled

Download Vesta Sous Vide App on



PRODUCT CODE	SV320
PUMP SPEED	10 L / Min
WATER VOLUME	≤ 80 L
WORKING TEMPERATURE	5°C - 95°C
TEMPERATURE ACCURACY	0.1°C
DIMENSIONS	218 x 175 x 162 mm
MATERIALS	Steel & PC & PPO
POWER SUPPLY	AC 220 - 240 V ± 10% ( 50Hz )
POWER CONSUMPTION	2300 W + 5% / -10%
CERTIFICATIONS	GS,CE (EMC / LVD / CB), RoHS, Reach, ETL and NSF
WEIGHT	2.4 kg
MINIMUM WATER HEIGHT	86.6 mm

Item No.	Description	Units / master carton	EAN13	Packaging	Price
SV320-EU	Imersa Expert - 240V - EU plug	4	850007199104	Boxed	€ 432,60



## Cocedor Sous Vide—Imersa Expert SV320

Este circulator de inmersión inteligente con Wi-Fi está diseñado para el cocinero profesional. Permite cocinar grandes cantidades de alimentos. Consigue resultados deliciosos y tiernos, y disfruta de la flexibilidad de cocinar prácticamente en cualquier lugar de la cocina. Calienta eficientemente hasta 80 litros.



### El control preciso de la temperatura (±0,1 °C)

garantiza una cocción perfecta y resultados uniformes en todo momento.



### Potente sistema de calentamiento para grandes cantidades:

Un sistema de alta potencia de 2300 W calienta rápidamente el agua y la mantiene estable, lo que permite obtener resultados precisos de cocción al vacío incluso para grandes cantidades de alimentos.



### Capacidad para hasta 80 litros.

De tamaño generoso, permite almacenar hasta 80 litros de agua, ideal para cortes grandes, comidas familiares o cocinas profesionales.



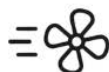
### Pantalla táctil de gran tamaño para una monitorización sin esfuerzo.

Visualice y ajuste la configuración fácilmente de un vistazo.



### Conectividad Wi-Fi inteligente.

Controla la temperatura y la hora de forma remota desde tu teléfono.



### Su sistema de circulación silencioso y eficiente

mantiene el agua a una temperatura uniforme para una cocción al vacío de calidad profesional.



### Diseño resistente al agua y duradero.

Fabricado con acero, PPO y PC para un rendimiento seguro y de larga duración.



### Diseño compacto y ligero.

Su tamaño compacto permite que se adapte a cualquier cocina, ya sea doméstica o profesional.