

# Imeresa Pro

## IMMERSION CIRCULATOR



From smaller kitchens to the industrial-strength demands of professional kitchen, the Imeresa Pro immersion circulator delivers sous vide perfection. With its Smart Wi-Fi capabilities and Vesta app, along with its compact and portable design, the Imeresa Pro can be easily attached to any container or vessel, and has the flexibility to cook just about anywhere. Can efficiently heat up to 50 liters.

- Foldable design attaches over water bath vessel
- Ability to reload previous temp and time after unexpected stops during cooking
- Works with Vestemp Precision Thermo-probe.



- 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



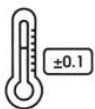
PRODUCT CODE	SV91p
PUMP SPEED	10 L / Min
WATER VOLUME	≤ 50 L
WORKING TEMPERATURE	5°C - 95°C
TEMPERATURE ACCURACY	0.1°C
DIMENSIONS	135 x 173 x 190 mm
MATERIALS	Steel & PC & PPO
POWER SUPPLY	AC 220 - 240 V ± 10% ( 50Hz )
POWER CONSUMPTION	1500 W + 5% / -10%
CERTIFICATIONS	GS,CE (EMC / LVD / CB), RoHS, Reach, ETL and NSF
WEIGHT	1.7 kg
MINIMUM WATER HEIGHT	74.1mm

Item No.	Description	Units / master carton	EAN13	Packaging
SV91p-EU	Imeresa Pro - EU plug	4	850007199098	Boxed

## Olla de cocción sous vide— Imersa Pro SV91p

Desde cocinas pequeñas hasta las exigencias industriales de las cocinas profesionales, el circulador de inmersión Imersa Pro ofrece una cocción al vacío perfecta. Gracias a sus capacidades Wi-Fi inteligentes y la aplicación Vesta, junto con su diseño compacto y portátil, el Imersa Pro se puede acoplar fácilmente a cualquier recipiente o contenedor, y ofrece la flexibilidad de cocinar prácticamente en cualquier lugar. Puede calentar eficientemente hasta 50 litros.

🔗 Compartir



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

garantiza una cocción perfecta y resultados uniformes en todo momento.



### Potente

sistema de calentamiento de 1500 W: proporciona un calentamiento rápido y fiable para una cocción al vacío precisa y uniforme.



### Calienta hasta 50 litros.

Admite hasta 50 litros de agua, ideal para grandes cantidades, comidas familiares o uso comercial a pequeña escala.



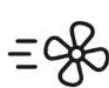
### Pantalla táctil de gran tamaño para una monitorización sin esfuerzo.

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.