



Imeresa - SV80s

IMMERSION CIRCULATOR

Designed for both home and professional kitchens, SV80s offers precise temperature control and quiet operation. With smart Wi-Fi connectivity, you can control cooking settings remotely. Experience the perfect blend of functionality, convenience and style in your kitchen.

- A quiet machine that won't wake you up from sleep



- It is slim and tiny that you can easily store it in your kitchen and handle effortlessly

- Smart Wi-Fi app enabled

Download Vesta Sous Vide App on

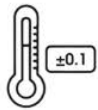


PRODUCT CODE	SV80s
PUMP SPEED	6L / min, ±15%
WATER VOLUME	≤ 40 L
WORKING TEMPERATURE	5 °C - 95 °C
TEMPERATURE ACCURACY	0.1°C
WATERPROOFING GRADE	IPX7
DIMENSIONS	72 x 121.5 x 330mm
MATERIALS	Steel & PC & PPO
POWER SUPPLY	AC 220 - 240 V ± 10% (50Hz)
POWER CONSUMPTION	1200 W + 5% / -10%
CERTIFICATIONS	GS,CE (EMC / LVD / CB), RoHS, Reach, ETL and NSF
WEIGHT	0.85 kg
MINIMUM WATER HEIGHT	85 mm

Item No.	Description	Units / master carton	EAN13	Packaging
Sv80s	Imeresa Home - 240V - EU plug	6	5410467554889	Boxed

Cocina Sous Vide—Imersa SV80s

Diseñado tanto para cocinas domésticas como profesionales, el SV80s ofrece un control preciso de la temperatura y un funcionamiento silencioso. Gracias a su conectividad Wi-Fi inteligente, puede controlar los ajustes de cocción de forma remota. Disfrute de la combinación perfecta de funcionalidad, comodidad y estilo en su cocina.



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

garantiza una cocción perfecta y resultados uniformes en todo momento.



Calefacción potente:

Un sistema de calefacción de 1200 W calienta el agua rápidamente y mantiene la temperatura estable durante todo el proceso de cocción.



Gran capacidad de agua (40 L):

Maneja hasta 40 litros con facilidad, ideal para cocinar en grandes cantidades, preparar comidas familiares y para pequeños establecimientos comerciales.



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.