



## ImerSa Tower

### IMMERSION CIRCULATOR

This Smart Wi-Fi enabled immersion circulator is designed for the professional kitchen. The typical tower design with large easy-to-use display and 2300 watt heating element combined with a powerful pump lets the ImerSa Tower efficiently heat up to 80 liters for cooking larger quantities. Attach it to just about any container or vessel and enjoy the flexibility to cook just about anywhere in the kitchen.

- Familiar tower design with large visible control panel and high wattage heater
- 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	SV330
PUMP SPEED	10 L / Min
WATER VOLUME	≤ 80 L
WORKING TEMPERATURE	5°C - 95°C
TEMPERATURE ACCURACY	0.1°C
DIMENSIONS	155 x 174 x 319 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 and ETL
WEIGHT	3 kg
MINIMUM WATER HEIGHT	99.8 mm

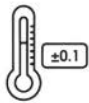
Item No.	Description	Units / master carton	EAN13	Packaging
SV330-EUUK	ImerSa Tower - 240V - EU plug	4	850007199463	Boxed

# Cocina Sous Vide—Imersa Tower SV330



Este circulador de inmersión inteligente con Wi-Fi está diseñado para la cocina profesional. Su diseño tipo torre, con una gran pantalla de fácil uso y una resistencia de 2300 vatios, combinado con una potente bomba, permite que el Imersa Tower caliente eficientemente hasta 80 litros para cocinar grandes cantidades. Conéctelo a casi cualquier recipiente y disfrute de la flexibilidad de cocinar prácticamente en cualquier lugar de la cocina.

[Compartir](#)



## El control preciso de la temperatura ( $\pm 0,1$ °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, puede contener hasta 80 litros de agua, ideal para cortes grandes, comidas familiares o cocinas profesionales.



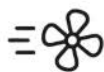
## Pantalla táctil de gran tamaño para una monitorización sin esfuerzo.

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.