

Bacs sous vide – Modèles de table **SV1 SV3 SV5**



## Caractéristiques techniques

<b>Modèle</b>	<b>SV1</b>	<b>SV3</b>	<b>SV5</b>
Dimensions extérieures l×L×H	230×400×300 mm	405×400×300 mm	380×605×300 mm
Poids de la machine (à vide)	9,1 kg	11,4 kg	13,9 kg
Poids des accessoires	0,7 kg	1,2 kg	1,9 kg
Contenu/capacité	6 l	14 l	23 l
Raccordement électrique	230 V/ 50 Hz/1 Ph	230 V/ 50 Hz/1 Ph	230 V/ 50 Hz/1 Ph
Puissance nominale	1.2 kW	2 kW	2 kW
Fusible	13 A	13 A	13 A
Émission sonore	60 db(A)	60 db(A)	60 db(A)
Dissolution	0.1 °C	0.1 °C	0.1 °C
Précision	±0.1 °C	±0.1 °C	±0.1 °C

### Conditions ambiantes

<b>Donnée</b>	<b>Valeur</b>
Plage de températures ambiantes en fonctionnement	+10... +30 °C
Humidité max. de l'air en fonctionnement (sans condensation)	80%
Altitude max.	2000 m

### Description du fonctionnement

L'appareil est exclusivement destiné à la cuisson au bain-marie et à température constante d'aliments emballés sous vide. L'appareil ne doit pas être utilisé dans des environnements antistatiques. Les aliments emballés dans un sachet sous vide scellé sont cuits sous-vide au bain-marie. La température à coeur peut être surveillée durant la cuisson à l'aide d'une sonde de cuisson disponible en option. Afin d'éviter les dommages, la machine est équipée d'une protection contre la marche à sec.

### Accessoires

Les accessoires suivants sont disponibles pour l'appareil :

- sonde de cuisson à aiguille extra-fine pour mesurer la température à coeur
- rustines d'étanchéité pour le point d'insertion de la sonde dans le sachet sous-vide en cas d'utilisation de la sonde de cuisson

# Aucune perte d'arômes, de minéraux et vitamines. Grâce à la technique sous-vide.

Bacs sous vide – Modèles de table **SV1 SV3 SV5**

Avec la cuisson sous vide à basse température, les cuisinières et cuisiniers de première classe obtiennent les résultats parfaits escomptés. La viande et le poisson atteignent un degré de tendreté exceptionnel tout en conservant leur texture. Même les légumes cuits de la sorte ne perdent rien de leur croquant. L'arôme naturel, les couleurs ainsi que les nutriments importants pour la santé sont préservés dans une large mesure.

Nos bacs sous vide sont équipés d'une commande de température numérique haute précision et fonctionnent par induction. Ils présentent une excellente circulation de l'eau pour assurer le maintien de températures constantes dans le bac sous vide. Des sondes de cuisson, rustine d'étanchéité, presse-sachets sous vide et grilles de séparation sont disponibles en option.

## Induction

ERME a été le premier à utiliser l'induction pour ses appareils sous vide : cette technique induit un délai de réaction plus rapide, une meilleure efficacité énergétique et ne requiert que peu de maintenance.

## Atouts

- Délai de réaction ultra-rapide en raison du chauffage à induction
- Commande totale possible par appli
- Dissolution : 0,1 °C
- Précision :  $\pm 0,1$  °C
- Excellente circulation de l'eau pour une température constante (SV3/SV5)  
Aucune pièce d'usure
- Nettoyage facile
- L'extérieur de l'appareil reste froid (faibles pertes de chaleur)
- Divers capteurs de sécurité
- L'eau peut être évacuée chaude
- Aucune maintenance requise
- 2 ans de garantie



### Appli Sous Vide °Celsius

Recommandations professionnelles pour cuisson sous vide. Nous réalisons des tests pour vous éviter d'avoir à le faire. Utilisez l'appli Sous Vide °Celsius avec les bacs sous vide d'ERME.

Recommandations pour bœuf, veau, volaille, porc, agneau, gibier, poisson, fruits & légumes et œufs.

Réglez votre propre minuterie : chauffage de l'eau, début, arrêt, retour et recevez une notification lorsque votre repas est prêt.



### Caractéristiques

- Commande totale de l'appareil via Bluetooth
- Minuterie
- Températures en degrés Celsius ou Fahrenheit
- Mesures en mm ou pouces
- Instructions pas-à-pas pour bien débuter avec la cuisson sous vide
- Mini-recettes avec fonction alarme
- Glossaire descriptif avec explication des termes techniques
- Utilisez vos notes personnelles concernant vos propres expériences
- Comprend plus de 500 valeurs empiriques testées par des cuisiniers.