



Baño Termostático de agua • **coCCIÓN al vacío** • ATIC

El Termostático es un baño maría de precisión especialmente diseñado para controlar la temperatura de un modo real.

Su sistema de programación, facilidad de manejo, aislamiento, precisión y el acceso al producto sin interrumpir otras cocciones... lo hacen la herramienta perfecta para la cocción al vacío, siendo un buen sustituto o complemento de los hornos a vapor (que tienen un coste, mantenimiento y consumo mucho mayor).

RANGO DE TEMPERATURA: Desde + 10° C a + 95° C.
Temperatura mínima: 5° C por encima de la temperatura ambiente.
Modo adicional de ebullición a 100° C.

PROTECCIÓN TÉRMICA En caso de exceso de temperatura debido a fallo, el equipo se apagará 10° C por encima de la temperatura programada.
Limitador de temperatura mecánico TB que restringe el calentamiento aprox. 30° C por encima de la temperatura máxima del baño.

CONTROL Microprocesador PID-control de temperatura con sistema de autodiagnóstico integrado y indicador de fallos. Sensor Pt100 clase A.

TEMPORIZADOR: Digital integrado (1 min. a 99 h. 59 min.).
PROGRAMACIÓN: Trabajo en continuo (ON) y con inicio retardado (WAIT).
DISPLAY: Digital con resolución de 0.1° C.
DISPLAY DE ESTATUS DEL PROGRAMA: Temperatura actual y tiempo restante.

RECIRCULACIÓN DE AGUA: El modelo BA45 está dotado de una bomba de recirculación horizontal de agua, obteniendo así una temperatura exacta en todo el volumen.

VOLTAGE 230 V.

Ref. 0152 / Mod. BA22



MOD.	VOL/ L.	DIMEN. ÚTILES	DIMEN. TOTALES	POTENCIA
------	---------	---------------	----------------	----------

Ref. 0152	BA22	22	220x350x290mm.	405x578x436mm.	2.000W 1.988 €
Ref. 0150	BA29	29	140x590x350mm.	343x818x516mm.	2.400W 2.292 €
Ref. 0151	BA45	45	220x590x350mm.	401x818x516mm.	2.800W 3.780 €

Ref. 0151 / Mod. BA45



Ref. 0150 / Mod. BA29

