

	SOUS PROCHEF	SOUS PROCHEF	SOUS PROFESSIONAL	SOUS PROFESSIONAL
Potenza / Power	2KW	3KW	2KW	3KW
Range temperatura / Range of temperature	25-97 °C	25-97 °C	25-97 °C	25-97 °C
Precisione % full scale / Accuracy % full scale	0,05%	0,05%	0,05%	0,05%
Risoluzione della temperatura / Temperature resolution	0,03125	0,03125	0,03125	0,03125
Risoluzione della visualizzazione / Temperature resolution displayed	0,1	0,1	0,1	0,1
tipo di sonda temperatura / Kind of temperature probe	(H)	(H)	(H)	(H)
precisione sonda temperatura / Temperature probe precision	+/-0,15°C	+/-0,15°C	+/-0,15°C	+/-0,15°C
Lpm circolatore / Lpm circulator	14	14	14	14
Circolatore dinamico / Dynamic circulator	●	●	●	●
Materiale utilizzato / Used material	(I)	(I)	(I)	(I)
Controllo dinamico della temperatura (pid) / Dynamic temperature control	●	●	●	●
Algoritmo di controllo stabilità temperatura / Temperature stability testing algorithm	●	●	●	●
Regolazione circolatore / Circulator adjustment	●	●	●	●
Controllo livello dell'acqua / Water level control	●	●	●	●
Avviamento ritardato programmabile / Programmable delayed start-up	●	●	●	●
Standby energetico automatico / Automatic standby	●	●	●	●
Sonda al cuore / Core probe	OPT	OPT	OPT	OPT
Funzione hold / Hold function	●	●	●	●
Visualizzazione °C °F / °C °F visualization	●	●	●	●
Ricettario / Recipes/cookbook	●	●	●	●
Capacità massima vasca / Max tank volume	50L	75L	50L	75L
Sequenza termica di cottura (tps) / Thermal sequence phases (tps)			●	●
N° ricette programmabili / N° programmable recipes	4	4	20	20
Funzione black out / Black out function	●	●	●	●
Funzione preriscaldamento / Pre-heat function	●	●	●	●
Funzione termometro / Thermometer function			●	●
Funzione miscelatore / Mixer function			●	●