



SONDE À COEUR POUR SOUS-VIDE



CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE
CUISEURS SOUS-VIDE SMARTVIDE



DESCRIPTION COMMERCIALE

Pour arriver au coeur du produit.

Pour SmartVide.

Plage de température : 5°C - 95°C

Longueur : 80mm.

Certifié par NSF en combinaison avec SmartVide 5 / 7 / 9 / X / XL.

SPÉCIFICATIONS

Température

Précision display: 0.1°C

Rang: 5°C - 95°C

Temps

Resolution: 1'

Durée cycle(s): 1' - 99 h

Caractéristiques générales

Alimentation électrique: // 1~

MODÈLES DISPONIBLES

1180090 Sonde à coeur SmartVide

* Nous consulter pour des versions spéciales



FRANCE
www.sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70

EXPORT
fr.sammic.com
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale
mise à jour 09/01/2025