



SOUS-VIDE-GARER SVC-14

Kompakter Wasserbadgarer.



TECHNISCHE DATEN

Temperatur

Genauigkeit display: 0.01°C
Radhë: 95°C - 5°C
Kontrolle: PID-Adaptativo
Sensibilität: 0.2°C
Gleichmäßigkeit (55°C): 0.1°C

Zeit

Auflösung: 1'

Allgemeine Eigenschaften

Vermögen: 14 l
Leistung: 1000 W
Hahn: ja

Innere Abmessungen: 300 mm x 300 mm x 150 mm
Aussenabmessungen: 431 mm x 377 mm x 290 mm

Crated dimensions
440 x 480 x 600 mm
Bruttogewicht: 11 kg

VERFÜGBARE MODELLE

5170000 Sous-vide SVC-14 230/50-60/1

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen

ZUBEHÖR

☐ Membran für Sous-vide beutel

BESCHREIBUNG

Erleben Sie zartere und schmackhaftere Gerichte mit bester Textur und minimalem Feuchtigkeits- und Gewichtsverlust.

- ✓ Hergestellt aus rostfreiem Stahl.
- ✓ 14 Liter Fassungsvermögen, mit optionalen Trenneinsätzen.
- ✓ Anzeigeauflösung 0,2°C / Temperaturkonstanz 0,1°C.

ENTHÄLT

- ✓ Drain tap.

OPTIONAL



sammic | www.sammic.de
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1. phone +34 943 15 72 36
20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com



Projekt

Datum

Ref.

Anzahl

Zugelassen

NAHRUNGMITTELAUFBEWAHRUNG UND SOUS-VI-
WASSERBAD SOUS VIDE GARER

einzelkatalog
aktualisiert 24/01/2025