



# COCEDOR SOUS-VIDE SVC-14

Capacidad: 14 litros.



## ESPECIFICACIONES

### Temperatura

Precisión display: 0.01°C  
Rango: 95°C - 5°C  
Control: PID-Adaptativo  
Sensibilidad: 0.2°C  
Uniformidad a 55°C: 0.1°C

### Tiempo

Resolución: 1'

### Características generales

Capacidad: 14 l  
Potencia total: 1000 W  
Grifo de vaciado: sí

Dimensiones internas: 300 mm x 300 mm x 150 mm  
Dimensiones exteriores: 431 mm x 377 mm x 290 mm

### Dimensiones del embalaje

440 x 480 x 600 mm  
Peso bruto: 11 kg

## MODELOS DISPONIBLES

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

\* Consulte para versiones especiales

## ACCESORIOS

Membranas sous-vide

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Cocedor compacto al baño maría.

- ✓ Está construido en acero inoxidable.
- ✓ Es un modelo de 14 litros.
- ✓ Sensibilidad de 0.2°C / Uniformidad de 0.1°C.

La cocción al vacío a temperatura controlada se ha convertido en una técnica indispensable para cualquier cocina que pretenda estar a la última. Más que de una moda, se trata de una técnica culinaria que gana adeptos tanto por sus ventajas relacionadas con la calidad del producto como por las ventajas económicas y organizacionales que implica su uso.

Sammic ofrece una amplia gama de cocedores sous-vide en cuanto a capacidades y usos aportando una solución a la medida de las necesidades de cada usuario.

## INCLUIDO

- ✓ Grifo de vaciado.



Fabricante de Equipos para Hostelería  
**ESPAÑA EXPORT**  
www.sammic.es es.sammic.com  
Basarte 1 Basarte 1  
27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain  
ventas@sammic.com sales@sammic.com  
Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
COCEDORES SOUS-VIDE AL BAÑO MARÍA

ficha de producto  
actualizado 07/02/2024