



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.

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 24/01/2025