



CUOCITORE SOUS-VIDE SVC-14

Capacità: 14 lt.



SPECIFICHE

Temperatura

Precisione display: 0.01°C

Rango: 95°C - 5°C

Control: PID-Adaptativo

Sensibilità: 0.2°C

Uniformità a 55°C: 0.1°C

Tempo

Resoluzione: 1'

Caratteristiche generali

Capacità: 14 l

Potenza Totale: 1000 W

Rubinetto: sì

Dimensioni interne: 300 mm x 300 mm x 150 mm

Dimensioni esterne: 431 mm x 377 mm x 290 mm

Dimensioni del pacchetto

440 x 480 x 600 mm

Peso lordo: 11 kg

MODELLI DISPONIBILI

5170000 Cuocitore sous-vide SVC-14 230/50-60/1

* Consulta per versioni speciali

ACCESSORI

☐ Membrana per sonda sous-vi- de

DESCRIZIONE COMMERCIALE

Cuocitore compatto a bagnomaria.

- ✓ Costruito interamente in acciaio inossidabile.
- ✓ Modello da 14 litri.
- ✓ Sensibilità da 0,2°C/Uniformità da 0,1°C.

INCLUSO

- ✓ Rubinetto di scarico.



SAMMIC S.p.A.
Basiglio, 1 - 20720 AZOGNIA
www.sammic.com



www.sammic.it

Food Service Equipment Manufacturer
Via M. Bignamini 2/C
24047 - Treviglio (BG)
italia@sammic.com
Tel.: +39 0363 1847403



Progetto

Data

Rif.

Unità

Approvato

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E COTTURA
CUOCITORI A BAGNOMARIA

scheda del prodotto
aggiornato 24/01/2025