



COZEDOR SOUS-VIDE SVC-14

Capacidade: 14 litros.



ESPECIFICAÇÕES

Temperatura

Precisão display: 0.01°C
Intervalo: 95°C - 5°C
Control: PID-Adaptativo
Sensibilidade: 0.2°C
Uniformidade a 55°C: 0.1°C

Tempo

Resolução: 1'

Características gerais

Capacidade: 14 l
Potência Total: 1000 W
Torneira: sim
Dimensões internas: 300 mm x 300 mm x 150 mm
Dimensões exteriores: 431 mm x 377 mm x 290 mm
Dimensões da embalagem
440 x 480 x 600 mm
Peso bruto: 11 kg

MODELOS DISPONÍVEIS

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

* Consulte para versões especiais

ACESSÓRIOS

☐ Membranas Sous-Vide

DESCRIÇÃO COMERCIAL

Cozedor compacto a banho maria.

- ✓ Construído em aço inoxidável.
- ✓ Modelo de 14 litros.
- ✓ Sensibilidade de 0.2°C / Uniformidade de 0.1°C.

INCLUI

- ✓ Torneira de descarga



www.sammic.pt

Fabricante de equipamentos de hotelaria
Fontes Pereira de Melo, 24 A e B
2795082 - Linda-a-Velha
portugal@sammic.com
Tel.: +351 21 415 0316
Tel.: +351 21 414 1367



Projeto

Data

Ref.

Uds.

Aprovado

CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS E SOUS-VIDE
COZEDORES SOUS-VIDE A BANHO-MARIA

ficha do produto
atualizada 24/01/2025