



SOUS-VIDE-GARER SVC-4-22D

Wasserbadgarer mit zwei getrennten Behältern.



NAHRUNGMITTELAUFBEWAHRUNG UND SOUS-VI-
WASSERBAD SOUS VIDE GARER



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: 4+22 l +
Leistung: 1900 W
Innere Abmessungen:
(1) 152 mm x 300 mm x 150 mm
(2) 505 mm x 300 mm x 150 mm
Aussenabmessungen: 152 mm x 300 mm x 150 mm
Crated dimensions
450 x 480 x 860 mm
Bruttogewicht: 18 kg

VERFÜGBARE MODELLE

5170010 Sous-vide SVC4-22D 230/50-60/1

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen

ZUBEHÖR

☐ Membran für Sous-videbeutel

BESCHREIBUNG

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

- ✓ Hergestellt aus rostfreiem Stahl.
- ✓ Zwei getrennte Behälter mit 4 und 22 Litern, mit der Möglichkeit optionaler Trenneinsätze.
- ✓ 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

einzelkatalog
aktualisiert 24/01/2025