



COCEDOR SOUS-VIDE SVC-4-22D

Dos cubas independientes: 4 + 22 litros.



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



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: 4+22 l +
Potencia total: 1900 W
Dimensiones internas:
(1) 152 mm x 300 mm x 150 mm
(2) 505 mm x 300 mm x 150 mm
Dimensiones exteriores: 152 mm x 300 mm x 150 mm

Dimensiones del embalaje

450 x 480 x 860 mm
Peso bruto: 18 kg

MODELOS DISPONIBLES

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

* Consulte para versiones especiales

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Cocedor al baño maría.

- ✓ Está construido en acero inoxidable.
- ✓ Es un modelo con dos cubas independientes de 4 y 22 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, que incluye un modelo portátil con agitador y cocedores al baño maría, aportando una solución a la medida de las necesidades de cada usuario.

INCLUIDO

- ✓ Grifo de vaciado.

OPCIONAL

ACCESORIOS

- Membranas sous-vide



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

ficha de producto
actualizado 07/02/2024