



# 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

## 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.

## INCLUIDO

- ✓ Grifo de vaciado.

## OPCIONAL

## MODELOS DISPONIBLES

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

\* Consulte para versiones especiales

## 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 24/01/2025