



CUISEUR SOUS-VIDE SVC-4-22D

Deux cuves indépendantes : 4 + 22 litres.



CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE
CUISEURS SOUS-VIDE AU BAIN-MARIE STATIQUE



SPÉCIFICATIONS

Température

Précision display: 0.01°C
Rang: 95°C - 5°C
Contrôle: PID-Adaptativo
Sensibilité: 0.2°C
Uniformité à 55°C: 0.1°C

Temps

Resolution: 1'

Caractéristiques générales

Capacité: 4+22 l +
Puissance totale: 1900 W
Dimensions intérieures:
(1) 152 mm x 300 mm x 150 mm
(2) 505 mm x 300 mm x 150 mm
Dimensions extérieures: 152 mm x 300 mm x 150 mm
Dimensions extérieures de la machine emballée
450 x 480 x 860 mm
Poid brut: 18 kg

DESCRIPTION COMMERCIALE

Cuiseur au bain-marie.

- ✓ Fabriqué en acier inoxydable.
- ✓ Modèle avec deux cuves indépendantes de 4 et 22 litres.
- ✓ Sensibilité de 0,2°C / Uniformité de 0,1°C.

INCLUS

- ✓ Robinet de vidange.

OPTIONS

MODÈLES DISPONIBLES

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

* Nous consulter pour des versions spéciales

ACCESSOIRES

Membrane pour sonde sous-vide



FRANCE
www.sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70

EXPORT
fr.sammic.com
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale
mise à jour 24/01/2025