



# CUOCITORE SOUS-VIDE SVC-4-22D

Due vasche autonome: 4 + 22 lt.



LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E COTTURA  
CUOCITORI A BAGNOMARIA



## SPECIFICHE

### Temperatura

Precisione display: 0.01°C  
Rango: 95°C - 5°C  
Control: PID-Adaptativo  
Sensibilità: 0.2°C  
Uniformità a 55°C: 0.1°C

### Tempo

Resoluzione: 1'

### Caratteristiche generali

Capacità: 4+22 l +  
Potenza Totale: 1900 W  
Dimensioni interne:  
(1) 152 mm x 300 mm x 150 mm  
(2) 505 mm x 300 mm x 150 mm  
Dimensioni esterne: 152 mm x 300 mm x 150 mm  
Dimensioni del pacchetto  
450 x 480 x 860 mm  
Peso lordo: 18 kg

## DESCRIZIONE COMMERCIALE

Cuocitore a bagnomaria.

- ✓ Costruito interamente in acciaio inossidabile.
- ✓ È un modello dotato di due vasche autonome da 4 e 22 litri.
- ✓ Sensibilità da 0,2°C/Uniformità da 0,1°C.

## INCLUSO

- ✓ Rubinetto di scarico.

## OPZIONALE

## MODELLI DISPONIBILI

5170010 Cuocitore sous-vide SVC4-22D 230/50-60/1

\* Consulta per versioni speciali

## ACCESSORI

- Membrana per sonda sous-vi de



www.sammic.it  
Food Service Equipment Manufacturer  
Via M. Bignamini 2/C  
24047 - Treviglio (BG)  
italia@sammic.com  
Tel.: +39 0363 1847403



Progetto

Data

Rif.

Unità

Approvato

scheda del prodotto  
aggiornato 24/01/2025