



COZEDOR SOUS-VIDE SVC-4-22D

Duas cubas independentes: 4 + 22 litros.



CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS E SOUS-VIDE
COZEDORES SOUS-VIDE A BANHO-MARIA



ESPECIFICAÇÕES

Temperatura

Precisão display: 0.01°C
Intervalo: 95°C - 5°C
Control: PID-Adaptativo
Sensibilidade: 0.2°C
Uniformidade a 55°C: 0.1°C

Tempo

Resolução: 1'

Características gerais

Capacidade: 4+22 l +
Potência Total: 1900 W
Dimensões internas:
(1) 152 mm x 300 mm x 150 mm
(2) 505 mm x 300 mm x 150 mm
Dimensões exteriores: 152 mm x 300 mm x 150 mm
Dimensões da embalagem
450 x 480 x 860 mm
Peso bruto: 18 kg

DESCRIÇÃO COMERCIAL

Cozedor a banho maria.

- ✓ Construído em aço inoxidável.
- ✓ Modelo com duas cubas independentes de 4 e 22 litros.
- ✓ Sensibilidade de 0.2°C / Uniformidade de 0.1°C.

INCLUI

- ✓ Torneira de descarga.

OPCIONAL

MODELOS DISPONÍVEIS

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

* Consulte para versões especiais

ACESSÓRIOS

- Membranas Sous-Vide



www.sammic.pt

Fabricante de equipamentos de hotelaria
Fontes Pereira de Melo, 24 A e B
2795082 - Linda-a-Velha

portugal@sammic.com
Tel.: +351 21 415 0316
Tel.: +351 21 414 1367



Projeto

Data

Ref.

Uds.

Aprovado

ficha do produto
atualizada 24/01/2025