



# SOUS-VIDE-GARER SVC-28

Wasserbadgarer mit großem Fassungsvermögen.



## TECHNISCHE DATEN

### Temperatur

Genauigkeit display: 0.01°C  
Radhë: 95°C - 5°C  
Kontrolle: PID-Adaptativo  
Sensibilität: 0.2°C  
Gleichmäßigkeit (55°C): 0.1°C

### Zeit

Auflösung: 1'

### Allgemeine Eigenschaften

Vermögen: 28 l  
Leistung: 1500 W  
Innere Abmessungen: 300 mm x 505 mm x 200 mm  
Aussenabmessungen: 332 mm x 652 mm x 290 mm  
Hahn: ja

## VERFÜGBARE MODELLE

5170005 Sous-vide SVC-28 230/50-60/1

5170006 Sous-vide SVC-28 120/60/1

\* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen

## BESCHREIBUNG

Erleben Sie zartere und schmackhaftere Gerichte mit bester Textur und minimalem Feuchtigkeits- und Gewichtsverlust.

- ✓ Hergestellt aus rostfreiem Stahl.
- ✓ 28 Liter Fassungsvermögen, mit optionalen Trenneinsätzen.
- ✓ Anzeigeauflösung 0,2°C / Temperaturkonstanz 0,1°C.

## ENTHÄLT

- ✓ Drain tap.

## OPTIONAL

## ZUBEHÖR

- Membran für Sous-vide beutel



**sammic** | [www.sammic.de](http://www.sammic.de)  
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1. phone +34 943 15 72 36  
20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com



Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

NAHRUNGSMITTELAUFBEWAHRUNG UND SOUS-VIDE  
WASSERBAD SOUS VIDE GARER

einzelkatalog  
aktualisiert 24/01/2025