



COCEDOR SOUS-VIDE SVC-28

Gran capacidad: 28 litros.



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: 28 l

Potencia total: 1500 W

Dimensiones internas: 300 mm x 505 mm x 200 mm

Dimensiones exteriores: 332 mm x 652 mm x 290 mm

Grifo de vaciado: sí

MODELOS DISPONIBLES

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

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

* Consulte para versiones especiales

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Cocedor al baño maría.

- ✓ Está construido en acero inoxidable.
- ✓ Es un modelo de 28 litros.
- ✓ Sensibilidad de 0.2°C / Uniformidad de 0.1°C.

La cocción al vacío a temperatura controlada se ha convertido en una técnica indispensable para cualquier cocina que pretenda estar a la última. Más que de una moda, se trata de una técnica culinaria que gana adeptos tanto por sus ventajas relacionadas con la calidad del producto como por las ventajas económicas y organizacionales que implica su uso.

Sammic ofrece una amplia gama de cocedores sous-vide en cuanto a capacidades y usos aportando una solución a la medida de las necesidades de cada usuario.

INCLUIDO

- ✓ Grifo de vaciado.

ACCESORIOS

- Membranas sous-vide



Fabricante de Equipos para Hostelería

ESPAÑA

www.sammic.es

Basarte 1

27720 Azkoitia, Spain

ventas@sammic.com

Tel.: +34 943 15 70 95

EXPORT

es.sammic.com

Basarte 1

27720 Azkoitia, Spain

sales@sammic.com

Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
COCEDORES SOUS-VIDE AL BAÑO MARÍA

ficha de producto
actualizado 07/02/2024