



CUISEUR SOUS-VIDE SVC-28

Grande capacité : 28 litres.



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: 28 l
Puissance totale: 1500 W
Dimensions intérieures: 300 mm x 505 mm x 200 mm
Dimensions extérieures: 332 mm x 652 mm x 290 mm
Robinet de vidange: oui

MODÈLES DISPONIBLES

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

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

* Nous consulter pour des versions spéciales

DESCRIPTION COMMERCIALE

Cuiseur au bain-marie de grande contenance

- ✓ Fabriqué en acier inoxydable.
- ✓ Modèle de 28 litres.
- ✓ Sensibilité de 0,2°C / Uniformité de 0,1°C.

INCLUS

- ✓ Robinet de vidange

ACCESSOIRES

- Membrane pour sonde sous-vide

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



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