



CUOCITORE SOUS-VIDE SVC-28

Grande capacità: 28 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: 28 l

Potenza Totale: 1500 W

Dimensioni interne: 300 mm x 505 mm x 200 mm

Dimensioni esterne: 332 mm x 652 mm x 290 mm

Rubinetto: sì

MODELLI DISPONIBILI

5170005 Cuocitore sous-vide SVC-28 230/50-60/1

5170006 Cuocitore sous-vide SVC-28 120/60/1

* Consulta per versioni speciali

DESCRIZIONE COMMERCIALE

Cuocitore a bagnomaria.

- ✓ Costruito interamente in acciaio inossidabile.
- ✓ Modello da 28 litri.
- ✓ Sensibilità da 0,2°C/Uniformità da 0,1°C.

INCLUSO

- ✓ Rubinetto di scarico.

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