



COZEDOR SOUS-VIDE SVC-28

Grande capacidade: 28 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: 28 l

Potência Total: 1500 W

Dimensões internas: 300 mm x 505 mm x 200 mm

Dimensões exteriores: 332 mm x 652 mm x 290 mm

Torneira: sim

MODELOS DISPONÍVEIS

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

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

* Consulte para versões especiais

ACESSÓRIOS

☐ Membranas Sous-Vide

DESCRIÇÃO COMERCIAL

Cozedor a banho maria.

- ✓ Construído em aço inoxidável.
- ✓ Modelo de 28 litros.
- ✓ Sensibilidade de 0.2°C / Uniformidade de 0.1°C.

INCLUI

- ✓ Torneira de descarga



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