CUISEUR SOUS-VIDE SVC-4-22D

Deux cuves indépendantes : 4 + 22 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: 4+22 I + Puissance totale: 1900 W Dimensions intérieures:

(1) 152 mm x 300 mm x 150 mm (2) 505 mm x 300 mm x 150 mm

Dimensions extérieures: 152 mm x 300 mm x 150 mm

Dimensions extérieures de la machine emballée

450 x 480 x 860 mm Poid brut: 18 kg

MODÈLES DISPONIBLES

5170010 Sous-vide SVC4-22D 230/50-60/1

* Nous consulter pour des versions spéciales

■ Membrane pour sonde

Accessoires

sous-vide

NCLUS

√ Robinet de vidange.

aux besoins de chaque utilisateur.

OPTIONS





DESCRIPTION COMMERCIALE

✓ Sensibilité de 0,2°C / Uniformité de 0,1°C.

√ Modèle avec deux cuves indépendantes de 4 et 22 litres.

d'organisation que ce type de cuisson implique.

La cuisson sous-vide à température contrôlée est devenue une

technique incontournable pour toute cuisine qui entend adop-

Sammic décline une vaste gamme de cuiseurs sous-vide proposant différentes capacités pour différents usages. Ainsi, la gamme inclut un modèle portable avec agitateur ainsi que des cuiseurs au bain-marie afin d'apporter une réponse sur mesure

ter les dernières tendances. Bien plus qu'une mode, il s'agit d'une technique culinaire qui séduit de plus en plus d'adeptes. D'une part grâce à ses avantages en termes de qualité du produit, et d'autre part pour les bénéfices économiques et

Cuiseur au bain-marie.

✓ Fabriqué en acier inoxydable.



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