CUISEUR SOUS-VIDE SVC-28

Grande capacité : 28 litres.

Spécifications

Température
Précision display: 0.01ºC
Rang: 95ºC - 5ºC
Contrôle: PID-Adaptativo
Sensibilité: 0.2ºC
Uniformité à 55ºC: 0.1ºC

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.

La cuisson sous-vide à température contrôlée est devenue une technique incontournable pour toute cuisine qui entend adopter 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 d'organisation que ce type de cuisson implique.

Sammic décline une vaste gamme de cuiseurs sous-vide proposant différentes capacités pour différents usages, afin d'apporter une réponse sur mesure aux besoins de chaque utilisateur.

Accessoires

- ❑ Membrane pour sonde sous-vide

Inclus

- ✓ Robinet de vidange

AENOR ER Empresa Registrada ER-0437/1996 IQNet UNE-EN ISO 9001
SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

sammic

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	

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

fiche commerciale
mise à jour **07/02/2024**

Copyright 2024 © Sammic S.L.