



# CUISEUR SOUS-VIDE SVC-28

Grande capacité : 28 litres.



CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE  
CUISEURS SOUS-VIDE



## SPÉCIFICATIONS

### Température

Précision display: 0.1 °C

Rang: 5 °C - 99 °C

Contrôle: PID-Adaptativo

Sensibilité: 0.2 °C

Uniformité à 55°C: 0.1 °C

### Temps

Resolution: 1 '

Durée cycle(s): 1 ' - 99 h

### Caractéristiques générales

Capacité: 28 l

Puissance totale: 1900 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

\* Nous consulter pour des versions spéciales

## ACCESSOIRES

- Kit thermomètre digital avec sonde
- Membrane pour sonde sous-vide
- Sonde à coeur pour sous-vide
- Séparateurs

## DESCRIPTION COMMERCIALE

### Cuiseur au bain-marie de grande contenance

- ✓ Fabriqué en acier inoxydable.
- ✓ Modèle de 28 litres pouvant intégrer des séparateurs (en option).
- ✓ 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.

## INCLUS

- ✓ Robinet de vidange



www.sammic.fr

Fabricant d'équipements de restauration  
P.A.E. les Joncaux  
Bât. des Transitaires, bureau C  
64700 - Hendaye  
france@sammic.com  
Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

fiche commerciale  
mise à jour 22/03/2019