



CUISEUR SOUS-VIDE SVC-4-22D

Deux cuves indépendantes : 4 + 22 litres.



CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE
CUISEURS SOUS-VIDE



DESCRIPTION COMMERCIALE

Cuiseur au bain-marie.

Le modèle au bain-marie SVC-4-22D :

- ✓ Fabriqué en acier inoxydable.
- ✓ Modèle avec deux cuves indépendantes de 4 et 22 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. Ainsi, la gamme inclut un modèle portable avec agitateur ainsi que des cuiseurs au bain-marie 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



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: 4 l + 22 l

Puissance totale: 1250 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: 17 Kg.

MODÈLES DISPONIBLES

5170010 Sous-vide SVC4-22D 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

Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

fiche commerciale
mise à jour 02/08/2019