



SONDE À COEUR POUR SOUS-VIDE



CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE
CUISEURS SOUS-VIDE

SPÉCIFICATIONS

Température

Précision display: 0.1 °C

Rang: 5 °C - 95 °C

Contrôle: --

Sensibilité: -- °C

Uniformité à 55°C: -- °C

Temps

Resolution: 1 '

Durée cycle(s): 1 ' - 99 h

Caractéristiques générales

Capacité: -- l

Alimentation électrique: -- V / -- Hz / 1 ~

Puissance totale: 2 W

Dimensions intérieures: -- mm x -- mm x -- mm

Dimensions extérieures: -- mm x -- mm x -- mm

Robinet de vidange: --

MODÈLES DISPONIBLES

1180090 Sonde à coeur SmartVide

* Nous consulter pour des versions spéciales



DESCRIPTION COMMERCIALE

Pour arriver au coeur du produit

Pour SmartVide 5 / SmartVide 7 / SmartVide 9 / SmartVide8 Plus / SmartVide 8

Plage de température: 5°C - 95°C

Longueur 80mm.



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 15/11/2019