



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE

COCEDORES SOUS-VIDE



**Cocedor sous-vide SVP-100**

**COCEDOR PORTÁTIL CON AGITADOR**

**Cocedor de precisión fácil de almacenar y transportar. Flexibilidad al poder usarse en recipientes de distinto tamaño.**

El modelo portátil SVP-100

- Permite su uso en cubetas gastronorm de distintos tamaños y así como en otros tipos de recipientes (máx. 56 l).
- Fácil almacenaje y transporte.
- Estabilidad/uniformidad de 0.1°C.
- Profundidad mínima de trabajo: 150 mm.

La cocción al vacío a temperatura controlada se ha convertido en una técnica indispensable para cualquier cocina que pretenda estar a la última. Más que de una moda, se trata de una técnica culinaria que gana adeptos tanto por sus ventajas relacionadas con la calidad del producto como por las ventajas económicas y organizacionales que implica su uso. Sammic ofrece una amplia gama de cocedores sous-vide en cuanto a capacidades y usos, que incluye un modelo portátil con agitador y cocedores al baño maría, aportando una solución a la medida de las necesidades de cada usuario.

**EQUIPAMIENTO INCLUIDO**  
· Baño maría portátil con agitador.

**EQUIPAMIENTO OPCIONAL**  
· Sondas-agujas.  
· Membranas para sonda.  
· Termómetro digital con sonda.  
· Equipamiento complementario: Envasadoras al vacío.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Temperatura  
Precisión display: 0.1 °C  
Rango: 5 °C - 95 °C  
Sensibilidad: 0.1 °C  
Uniformidad a 55°C: 0.1 °C

Tiempo  
Resolución: 1 '  
Duración ciclo(s): 1 ' - 99 h

Características generales  
Capacidad máxima del recipiente: 56 l  
Potencia Total: 1000 W  
Dimensiones parte sumergible: 122 mm x 132 mm x 148 mm  
Dimensiones exteriores: 122 mm x 153 mm x 200 mm

