



# SOUS-VIDE SVC-14 230/50-60/1

Capacidad: 14 litros.



5170000



## ESPECIFICACIONES

### Temperatura

- Precisión display: 0.1 °C
- Rango: 5 °C - 99 °C
- Control: PID-Adaptativo
- Sensibilidad: 0.2 °C
- Uniformidad a 55°C: 0.1 °C

### Tiempo

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

### Características generales

- Capacidad: 14 l
- Potencia total: 1500 W
- Grifo de vaciado: Sí
- 230 V / 50-60 Hz / 1 ~
- Enchufe : EU

**Dimensiones internas:** 300 mm x 300 mm x 150 mm

**Dimensiones exteriores:** 431 mm x 377 mm x 290 mm

### Dimensiones del embalaje

- 440 x 480 x 600 mm
- Peso bruto: 10 Kg.

## ACCESORIOS

- Kit termómetro sonda
- Membranas Sous-Vide
- Sonda Sous-Vide
- Divisores

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

### Cocedor compacto al baño maría.

- ✓ Está construido en acero inoxidable.
- ✓ Es un modelo de 14 litros con posibilidad de separadores (opcionales).
- ✓ Sensibilidad de 0.2°C / Uniformidad de 0.1°C.

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 aportando una solución a la medida de las necesidades de cada usuario.

## INCLUIDO

- ✓ Grifo de vaciado.



# Hosteleria10.com

Productos para Hostelería y Comercio

Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	



**www.sammic.es**  
 Fabricante de Equipos para Hostelería  
 Basarte, 1  
 20720 Azkoitia, Spain  
**ventas@sammic.com**  
 Tel.: +34 943 15 70 95



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
COCEDORES SOUS-VIDE

ficha de producto  
actualizado 02/08/2019