



# SOUS-VIDE SVC-28 230/50-60/1

Gran capacidad: 28 litros



5170005



## 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: 28 l
- Potencia total: 1900 W
- Grifo de vaciado: Sí
- Alimentación eléctrica: 230 V / 50-60 Hz / 1 ~
- Enchufe: EU

**Dimensiones internas:** 300 mm x 505 mm x 200 mm

**Dimensiones exteriores:** 332 mm x 652 mm x 290 mm

### Dimensiones del embalaje

- 470 x 440 x 700 mm
- Peso bruto: 13.5 Kg.

## ACCESORIOS

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

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

### Cocedor al baño maría.

- ✓ Está construido en acero inoxidable.
- ✓ Es un modelo de 28 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



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



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
COCEDORES SOUS-VIDE

ficha de producto  
actualizado 02/08/2019