SOUS-VIDE-GARER SVC-28

Wasserbadgarer mit großem Fassungsvermögen.

Technische Daten

Temperatur
Genauigkeit display: 0.01ºC
Radhë: 95ºC - 5ºC
Kontrolle: PID-Adaptativo
Sensibilität: 0.2ºC
Gleichmäßigkeit (55ºC): 0.1ºC

Zeit
Auflösung: 1'

Allgemeine Eigenschaften
Vermögen: 28 l
Leistung: 1500 W
Innere Abmessungen: 300 mm x 505 mm x 200 mm
Aussenabmessungen: 332 mm x 652 mm x 290 mm

Hahn: ja

Verfügbare Modelle

5170005	Sous-vide SVC-28 230/50-60/1
5170006	Sous-vide SVC-28 120/60/1

** Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen*

Beschreibung

Für zartere und schmackhaftere Produkte mit bester Textur und minimalem Feuchtigkeits- und Gewichtsverlust.

Vakuumgaren bei kontrollierter Temperatur hat sich zu einer unentbehrlichen Technik für jede Küche entwickelt, die auf dem neuesten Stand bleiben möchte. Es handelt sich dabei weniger um eine Mode als vielmehr um ein Garverfahren, das sowohl aufgrund seiner Vorteile hinsichtlich der Produktqualität als auch der finanziellen und organisatorischen Pluspunkte seiner Nutzung immer mehr Anhänger gewinnt.

Sammic bietet ein umfassendes Sortiment mit Sous-vide-Garern unterschiedlichen Fassungsvermögens und Verwendungszwecks an. So findet jeder Nutzer eine passende Lösung für seinen spezifischen Bedarf.

Wasserbadgarer **SVC-28**:

- ✓ Aus rostfreiem Stahl.
- ✓ 28 Liter Inhalt mit Möglichkeit optionaler Trenneinsätze.
- ✓ Anzeigeauflösung 0,2ºC / Temperaturkonstanz 0,1ºC.

Zubehör

- ❑ Membran für Sous-vide beutel

Enthält

- ✓ Drain tap.

Optional

sammic | www.sammic.de
Food Service Equiment Manufacturer
Polígono Basarte, 1.
20720 Azkoitia, Spain
phone +34 943 15 72 36
sales@sammic.com

Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

einzelkatalog aktualisiert 07/02/2024

Copyright 2024 © Sammic S.L.