



SENSOR DE TEMPERATURA SOUS-VIDE



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
TERMOCIRCULADORES SOUS-VIDE

ESPECIFICACIONES

Temperatura

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

Tiempo

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

Características generales

Capacidad: -- l
Alimentación eléctrica: -- V / -- Hz / 1 ~
Potencia total: 2 W
Dimensiones internas: -- mm x -- mm x -- mm
Dimensiones exteriores: -- mm x -- mm x -- mm
Grifo de vaciado: --

MODELOS DISPONIBLES

1180090 Sensor de temperatura al corazón SmartVide

* Consulte para versiones especiales

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Para llegar al corazón del producto
Para SmartVide8 Plus / SmartVide 8
Rango de temperaturas: 5°C - 95°C
Longitud de 80 mm.



sammic | www.sammic.mx
Fabricante de Equipos para Hostelería

Av Adolfo Ruiz Cortines Pte 2700
67110 Guadalupe, Nuevo León
MÉXICO

TEL. +52 81 25 25 53 60
mexico@sammic.com



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 11/30/21