



## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Conectada y controlada por SmartVide XL.

La cuba potenciada se conecta al SmartVide XL, que la controla para conseguir un calentamiento del agua más rápido.

- ✓ Equipada con resistencias controlables desde el cocedor.
- ✓ La interacción inteligente cocedor-cuba optimiza los tiempos de calentamiento.
- ✓ Está especialmente indicada para cocciones a partir de productos congelados o muy fríos.
- ✓ Fabricada en acero inoxidable.
- ✓ Equipada con llave para el vaciado.
- ✓ 120P: Equipada con grifo de llenado.

\* Nota: el cocedor SmartVide XL se pide por separado.

## ESPECIFICACIONES

### MODELOS DISPONIBLES

1180421	Cuba potenciada 120P 120/60/1
1180422	Cuba potenciada 120P 208-240/50-60/1
1180420	Cuba potenciada 120P 230/50-60/1
1180423	Cuba potenciada 120P 230/50-60/1 UK
1180424	Cuba potenciada 120P 230/5060/1 AUS

\* Consulte para versiones especiales

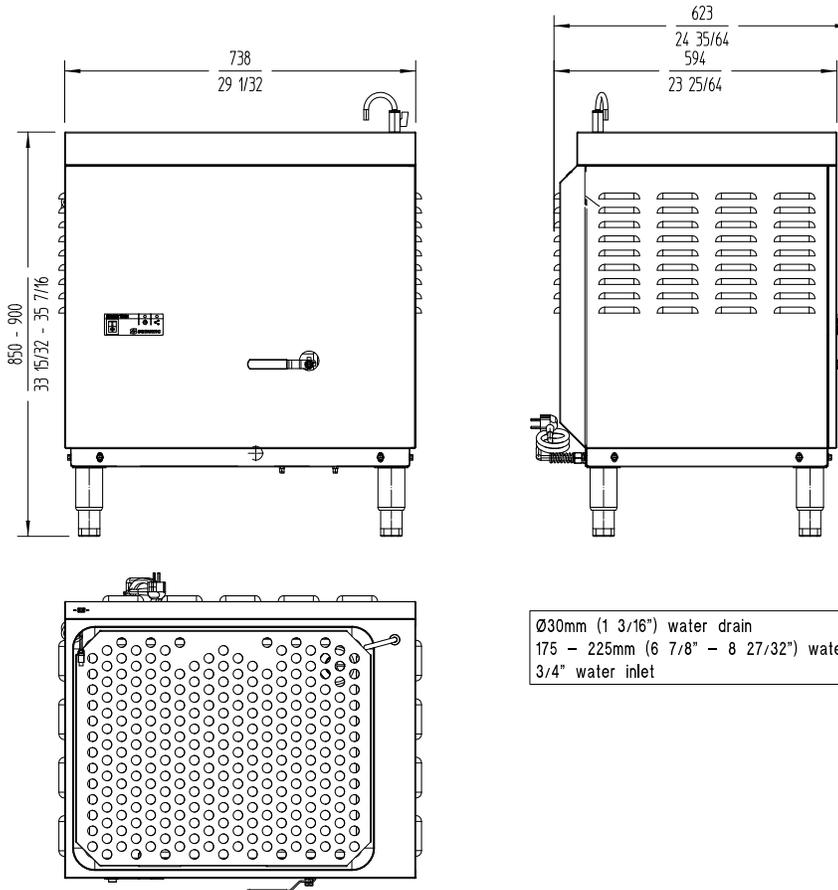




# CUBAS POTENCIADAS PARA SMARTVIDE XL



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
TERMOCIRCULADORES SOUS-VIDE



Ø30mm (1 3/16") water drain  
 175 - 225mm (6 7/8" - 8 27/32") water drain height  
 3/4" water inlet

**sammic** | [www.sammic.mx](http://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](mailto:mexico@sammic.com)



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto  
actualizado 11/11/24