



SOUS-VIDE FÜR GROSSE PRODUKTIONEN

SmartVide XL + Wanne 120P. Hohe Produktion: bis zu 200 Portionen von 200 g pro Stunde.



VERFÜGBARE MODELLE

9500255 Precision sous-vide rethermalizer kit (SmartVide XL + 120P)

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen

BESCHREIBUNG

Der SmartVide XL Kocher und die verstärkte Wanne 120P sind für Gastronomieprofis konzipiert, um in Produktivität, Menüvielfalt und kulinarischer Qualität zu helfen. Sie ermöglichen es den Bedienern, bis zu 200 Portionen von 200 g pro Stunde mit der gleichen Präzision wie ein typischer Sous-Vide-Tischbehälter zu servieren.

- ✓ Vorteile
 - Produktion:** Bis zu 200 Portionen von 200 g pro Stunde. innenabmessungen: 630 x 510 x 380 mm.
 - Menüvielfalt:** Verschiedene Gerichte können gleichzeitig im selben Bad regeneriert werden.
 - Kulinarische Qualität:** Bewahrt die Produktqualität und verbessert Geschmack und Textur.
 - Präzision:** Für extrem konsistente Ergebnisse.
 - Einfache HACCP-Kontrolle:** Ermöglicht das Exportieren oder Drucken von Ergebnissen jedes Zyklus.
 - Janby Track-Ready:** Kontrolliert die Gar- und Regenerationszeiten jedes Produkts unabhängig.

Siehe Janby Digital.

Weitere Informationen.



sammic | www.sammic.de
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1. phone +34 943 15 72 36
20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com



Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

NAHRUNGSMITTELAUFBEWAHRUNG UND SOUS-VIDE
SOUS-VIDE-GARER

einzelkatalog
aktualisiert 09/07/2024