



# SOUS-VIDE PARA GRANDES PRODUCCIONES

SmartVide XL + Cuba 120P. Elevada producción: hasta 200 porciones de 200 g por hora.



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
TERMOCIRCULADORES SOUS-VIDE



## MODELOS DISPONIBLES

9500255 SmartVide XL + cuba potenciada 120P

\* Consulte para versiones especiales

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Diseñados para ayudar a los profesionales de la hostelería en la productividad, la versatilidad del menú y la calidad culinaria. Permiten a los operadores servir hasta 200 porciones de 200 g por hora manteniendo la misma precisión que un tanque de sous-vide de mostrador típico.

- ✓ **Producción:** Hasta 200 porciones de 200 g por hora.
- ✓ **Versatilidad en el menú:** Varios platos pueden ser regenerados simultáneamente en el mismo baño.
- ✓ **Calidad culinaria:** Preserva la calidad del producto y mejora el sabor y la textura.
- ✓ **Precisión:** Para obtener resultados extremadamente consistentes.
- ✓ **Fácil control HACCP:** Permite exportar o imprimir resultados de cada ciclo.
- ✓ **Janby Track-Ready:** Controla los tiempos de cocción y regeneración de cada producto de manera independiente.

Ver Janby Digital.

Más información.



SAMMIC, S.L.  
Bosarte, 1 - 20720 Azkoitia  
www.sammic.com

**sammic** | 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 06/02/25