



# SOUS-VIDE PARA GRANDES PRODUCCIONES

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



## 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. Dimensiones internas: 630 x 510 x 380 mm.
- ✓ **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.



**Fabricante de Equipos para Hostelería**  
**ESPAÑA EXPORT**  
 www.sammic.es es.sammic.com  
 Basarte 1 Basarte 1  
 27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain  
 ventas@sammic.com sales@sammic.com  
 Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
 COCEDORES SOUS-VIDE SMARTVIDE

ficha de producto  
 actualizado 09/07/2024