



SOUS VIDE POUR GRANDES PRODUCTIONS

SmartVide XL + 120P: Jusqu'à 200 portions de 200 g par heure.



MODÈLES DISPONIBLES

9500255 SmartVide XL + bac chauffant 120P

* Nous consulter pour des versions spéciales

DESCRIPTION COMMERCIALE

Conçus pour aider les professionnels de la restauration à augmenter la productivité, la polyvalence des menus et la qualité culinaire. Ils permettent aux opérateurs de servir jusqu'à 200 portions de 200 g par heure tout en conservant la même précision qu'une cuve de sous vide de comptoir classique.

- ✓ **Production** : jusqu'à 200 portions de 200 g par heure. Dimensions intérieures : 630 x 510 x 380 mm.
- ✓ **Polyvalence des menus** : plusieurs plats peuvent être régénérés simultanément dans le même bain.
- ✓ **Qualité culinaire** : préservation de la qualité des produits et amélioration de la saveur et de la texture.
- ✓ **Précision** : pour des résultats extrêmement constants.
- ✓ **Contrôle HACCP facile**: permet d'exporter ou d'imprimer les résultats de chaque cycle.
- ✓ **Janby Track-Ready** : contrôle indépendamment les temps de cuisson et de régénération de chaque produit.

Janby Digital.

Plus d'informations ici.



FRANCE
www.sammic.fr
 P.A.E. les Joncaux
 Bât. des Transitaires, bureau C
 64700 - Hendaye
france@sammic.com
 Tel.: +33 5 59 20 99 70

EXPORT
fr.sammic.com
 Basarte 1
 27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
 Tel.: +34 943 15 72 36



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE
CUISEURS SOUS-VIDE

fiche commerciale
mise à jour 09/07/2024