



SOUS-VIDE PER GRANDI PRODUZIONI

SmartVide XL + Vasca 120P. Alta produzione: fino a 200 porzioni da 200 g all'ora.



MODELLI DISPONIBILI

9500255 SmartVide XL + vasca potenziata 120P

* Consulta per versioni speciali

DESCRIZIONE COMMERCIALE

Progettati per aiutare i professionisti della ristorazione nella produttività, versatilità del menu e qualità culinaria. Permettono agli operatori di servire fino a 200 porzioni da 200 g all'ora mantenendo la stessa precisione di un serbatoio sous-vide da banco tipico.

- ✓ **Produzione:** Fino a 200 porzioni da 200 g all'ora. Dimensioni interne: 630 x 510 x 380 mm.
- ✓ **Versatilità nel menu:** Diversi piatti possono essere rigenerati contemporaneamente nella stessa vasca.
- ✓ **Qualità culinaria:** Conserva la qualità del prodotto e migliora il sapore e la texture.
- ✓ **Precisione:** Per ottenere risultati estremamente consistenti.
- ✓ **Facile controllo HACCP:** Permette di esportare o stampare i risultati di ogni ciclo.
- ✓ **Janby Track-Ready:** Controlla i tempi di cottura e rigenerazione di ogni prodotto in modo indipendente.

Guarda Janby Digital.

Ulteriori informazioni.



www.sammic.it

Food Service Equipment Manufacturer
Via M. Bignamini 2/C
24047 - Treviglio (BG)
italia@sammic.com
Tel.: +39 0363 1847403



Progetto

Data

Rif.

Unità

Approvato

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E SOUS-VIDE
CUOCITORI SOTTOVUOTO SMARTVIDE

scheda del prodotto
aggiornato 09/07/2024