



SOUS-VIDE PARA GRANDES PRODUÇÕES

SmartVide XL + Cuba 120P. Alta produção: até 200 porções de 200 g por hora.



MODELOS DISPONÍVEIS

9500255 SmartVide XL + cuba potênciada 120P

* Consulte para versões especiais

DESCRIÇÃO COMERCIAL

Projetados para ajudar os profissionais da hotelaria na produtividade, versatilidade do menu e qualidade culinária. Permitem aos operadores servir até 200 porções de 200 g por hora mantendo a mesma precisão que um tanque de sous-vide de balcão típico.

- ✓ **Produção:** Até 200 porções de 200 g por hora. Dimensões internas: 630 x 510 x 380 mm.
- ✓ **Versatilidade no menu:** Vários pratos podem ser regenerados simultaneamente no mesmo banho.
- ✓ **Qualidade culinária:** Preserva a qualidade do produto e melhora o sabor e a textura.
- ✓ **Precisão:** Para obter resultados extremamente consistentes.
- ✓ **Fácil controlo HACCP:** Permite exportar ou imprimir resultados de cada ciclo.
- ✓ **Janby Track-Ready:** Controla os tempos de cozedura e regeneração de cada produto de forma independente.

Ver Janby Digital.
Mais informações.



www.sammic.pt
Fabricante de equipamentos de hotelaria
Fontes Pereira de Melo, 24 A e B
2795082 - Linda-a-Velha
portugal@sammic.com
Tel.: +351 21 415 0316
Tel.: +351 21 414 1367



Projeto

Data

Ref.

Uds.

Aprovado

ficha do produto
atualizada 09/07/2024