



TAPAS PARA SMARTVIDE



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
TERMOCIRCULADORES SOUS-VIDE

MODELOS DISPONIBLES



1050170	Tapa 2/3 sous-vide
1050171	Tapa 1/1 sous-vide
1050172	Tapa 2/1 sous-vide
1180058	Tapa 18 GN 2/3 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL
1180057	Tapa 18 GN 2/3 SmartVide 4 / 5
1180062	Tapa 28 GN 1/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL
1180063	Tapa 28 GN 1/1 SmartVide 4 / 5
1180067	Tapa 56 GN 2/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL
1180427	Tapa 120P SmartVide XL (no abatible)

* Consulte para versiones especiales

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Tapas para SmartVide.

Tapa para la cocción sous-vide.

- ✓ Fabricados en acero inoxidable.
- ✓ Evitan la evaporación del agua durante la cocción.
- ✓ Se adaptan a cubetas gastronorm 2/3, 1/1 y 2/1, a cubas aisladas o a cubas potenciadas Sammic.
- ✓ Equipados con asa.
- ✓ Fabricados en acero inoxidable.
- ✓ Evitan la evaporación del agua durante la cocción.
- ✓ Se adaptan a cubetas gastronorm 1/1 y 2/1, a cubas aisladas o a cubas potenciadas Sammic.
- ✓ Equipados con asa.

INCLUIDO

- ✓ Tapa con asa.



sammic | www.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 01/09/25