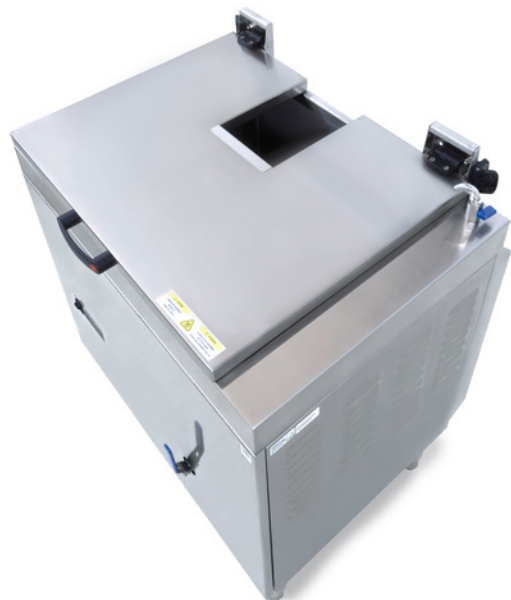




CUBA POTENCIADA CON TAPA ABATIBLE PARA SMARTVIDE XL: 120P LID



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
TERMOCIRCULADORES SOUS-VIDE



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Cuba de gran capacidad con tapa abatible integrada: máxima eficiencia. Conectada con y controlada por SmartVide XL.

La cuba potenciada se conecta al SmartVide XL, que la controla para conseguir un calentamiento del agua más rápido.

- ✓ Equipada con resistencias controlables desde el cocedor.
- ✓ La interacción inteligente cocedor-cuba optimiza los tiempos de calentamiento.
- ✓ Está especialmente indicada para cocciones a partir de productos congelados o muy fríos.
- ✓ Fabricada en acero inoxidable.
- ✓ Equipada con grifo de llenado y llave para el vaciado.
- ✓ La tapa abatible incorporada reduce las emisiones de vapor y mejora el consumo de energía debido a la gestión térmica.

* Nota: el cocedor SmartVide XL se pide por separado.

ESPECIFICACIONES

Temperatura

Precisión display: 0.01°C

Rango: 5°C - 95°C

Tiempo

Resolución: 1'

Duración ciclo(s): 1' - 99 h

Características generales

Capacidad: 120 l

Dimensiones internas: Ancho x Fondo x Alto

Dimensiones exteriores: 738 mm x 630 mm x 938-988 mm

Grifo de vaciado: sí

MODELOS DISPONIBLES

1180414 Cuba potenciada 120P LID 208-240/50-60/1

1180415 Cuba potenciada 120P LID 230/50-60/1

* Consulte para versiones especiales



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

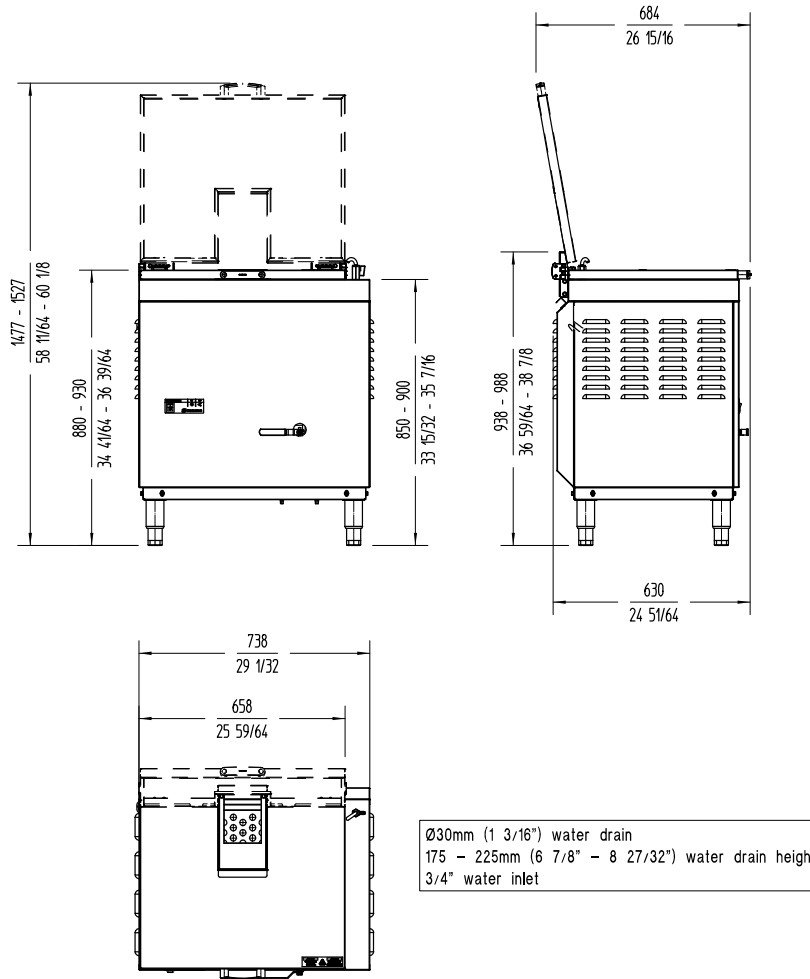
ficha de producto
actualizado 26/09/2025



CUBA POTENCIADA CON TAPA ABATIBLE PARA SMARTVIDE XL: 120P LID



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
TERMOCIRCULADORES SOUS-VIDE



 sammic 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 26/09/2025