



1180415



Hosteleria10.com



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
COCCEDORES SOUS-VIDE SMARTVIDE

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 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
Alimentación eléctrica: // 1~
Potencia total: 3000 W
Dimensiones exteriores: 738 mm x 630 mm x 938-988 mm
Grifo de vaciado: sí



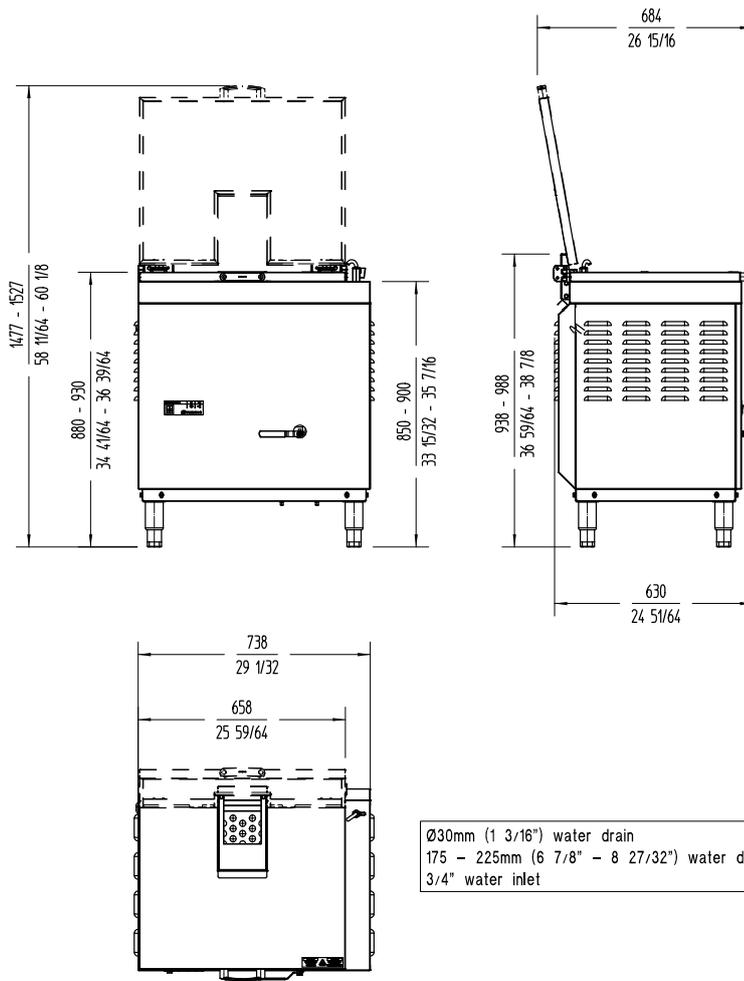


CUBA POTENCIADA 120P LID 230/50-60/1



1180415

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
COCCEDORES SOUS-VIDE SMARTVIDE



sammic
 Fabricante de Equipos para Hostelería
 ESPAÑA EXPORT
 www.sammic.es es.sammic.com
 Basarte 1 Basarte 1
 27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain
 ventas@sammic.com sales@sammic.com
 Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 18/12/2024