



Soluciones sous-vide para grandes producciones

Prepara hasta 200 porciones de 200 g por hora





SmartVide XL + cuba potenciada 120P

- **Gran capacidad**
Cuba de 120 litros.
- **Versatilidad de la oferta**
Ofrece mayor variedad de platos en tu establecimiento. Cocina y regenera distintos tipos de recetas a la vez.
- **Máxima calidad**
Cocción y regeneración garantizadas a temperaturas controladas con gran precisión, preservando la calidad del producto y resaltando tanto sabores como texturas.
- **Gran precisión**
Equipados con un sistema de control de temperatura de gran precisión para obtener resultados altamente consistentes.
- **HACCP**
El control HACCP es extremadamente fácil, permitiendo exportar e imprimir los resultados de la cocción.

Organiza tus productos

Las cestas de acero inoxidable fabricadas a medida permiten organizar tus productos en la cuba 120P.



CESTAS PARA LA CUBA 120P

Cesta	Dimensiones (AxFxH)
Grande	480 x 190 x 315 mm
Pequeña	245 x 190 x 315 mm

SMARTVIDE XL + CUBA POTENCIADA 120P

kW	Capacidad de agua	Dimensiones externas (AxFxH)
5.6 kW	120 l	738 x 582 x 850 - 900 mm

De serie: Grifo de llenado, llave de vaciado, patas regulables, conectividad WiFi, cable de alimentación.



El interior de la cuba presenta un diseño limpio y con cantos redondeados para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.

Una solución versátil



Usa tu SmartVide con cualquier tipo de contenedor.

- **Cubas potenciadas**
(exclusivas para SmartVide XL)
- **Cubas aisladas**
(exclusivas para SmartVide)
- **Cubetas Gastronorm**
- **Otros**

SmartVide XL



Aporta valor a tu **SmartVide XL** con una cuba potenciada



Las cubas potenciadas Sammic se **conectan a y se controlan por el cocedor sous-vidé SmartVide XL** para alcanzar la temperatura deseada dos veces más rápido.

- Extremadamente precisos (precisión de 0.01 °C).
- Especialmente indicadas para cocciones a partir de productos congelados o muy fríos.
- Fabricadas en acero inoxidable.
- Incluyen base separadora para aislar el producto del fondo para permitir la circulación del agua por la base y conseguir una cocción uniforme.
- Cocedor sous-vidé SmartVide XL.



CUBAS POTENCIADAS

Modelo	kW	Capacidad de agua	Dimensiones externas (AxFxH)	Porciones
28P	3.6 kW	28 l	335 x 540 x 288 mm	Hasta 50 porciones de 200 g por hora
56P	4.3 kW	56 l	660 x 540 x 288 mm	Hasta 100 porciones de 200 g por hora
120P	5.6 kW	120 l	738 x 582 x 850-900 mm	Hasta 200 porciones de 200 g por hora

Combina tu equipamiento Sammic con el **JANBY Track** y digitaliza el proceso de regeneración sous-vide



eu.janby.kitchen/es/



Automatiza los procesos de elaboración sous vide así como los informes sobre seguridad alimentaria mientras mantienes la trazabilidad de cada producto.

» Una propuesta de valor única «

Mejora tu oferta gastronómica y **incrementa el valor** percibido

Replica la calidad de tus platos y escala tu negocio a la vez que reduces las mermas.



Ahorra en mano de obra

La automatización del proceso de regeneración reduce significativamente la necesidad de mano de obra cualificada. Al mismo tiempo, reduce el estrés en el lugar de trabajo.



Automatiza informes **HACCP/APPCC** asegurando la seguridad alimentaria

Product/Program	Batch	Units	Container
<input type="checkbox"/> SALMON		1 units	10
<input checked="" type="checkbox"/> TURKEY		1 units	10
<input type="checkbox"/> GRILLED CHICKEN BREAST		1 units	10
<input type="checkbox"/> PORK		1 units	10
<input type="checkbox"/> BEEF MEATLOAF		1 units	10
<input type="checkbox"/> BEEF		1 units	10
<input type="checkbox"/> PORK		1 units	10
<input type="checkbox"/> SALMON		1 units	10

Establece los puntos críticos de control y las acciones correctoras en **JANBY Track** para generar informes **HACCP/APPCC** automatizados.

Toma de decisiones basada en datos

Analiza cada ciclo de regeneración en el **JANBY Cloud** y toma decisiones basadas en datos reales.

