



# CUBAS POTENCIADAS PARA SMARTVIDE XL



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

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Conectado y controlado 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 llave para el vaciado.
- ✓ 120P: Equipada con grifo de llenado.

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

## ESPECIFICACIONES

### MODELOS DISPONIBLES

1180421	Cuba potenciada 120P 120/60/1
1180422	Cuba potenciada 120P 208-240/50-60/1
1180420	Cuba potenciada 120P 230/50-60/1
1180424	Cuba potenciada 120P 230/5060/1 AUS

\* Consulte para versiones especiales



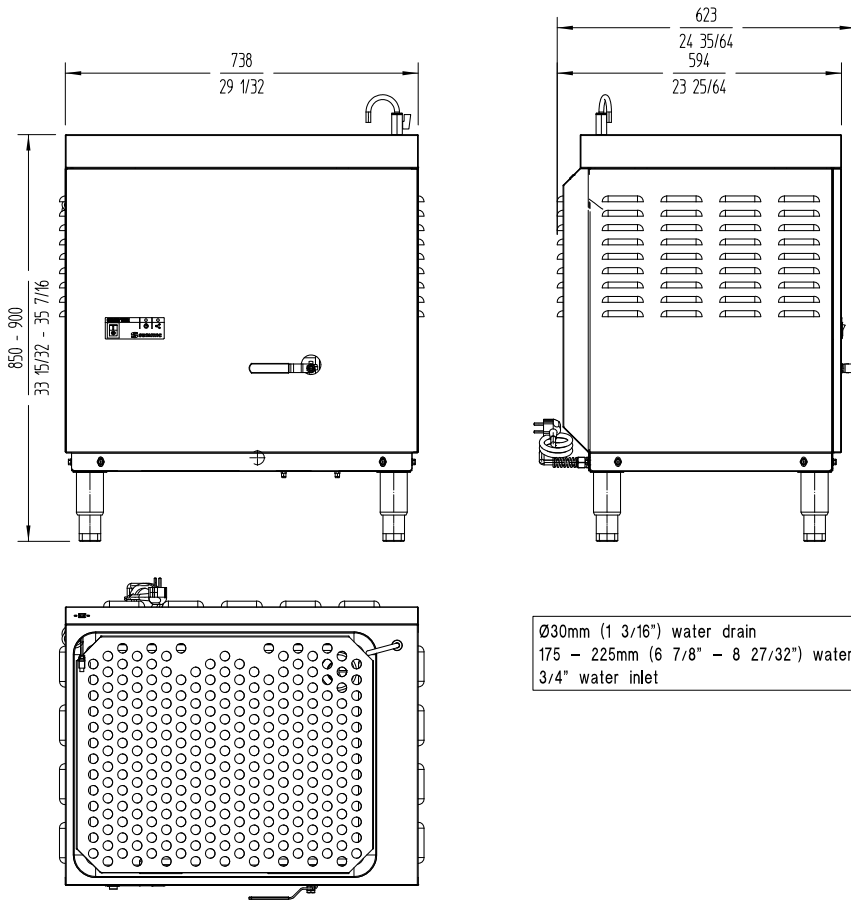
ficha de producto  
actualizado 15/03/2024



# CUBAS POTENCIADAS PARA SMARTVIDE XL



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



Ø30mm (1 3/16") water drain  
 175 - 225mm (6 7/8" - 8 27/32") water drain height  
 3/4" water inlet

**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 15/03/2024