



# HEIZBARE BEHÄLTER FÜR SMARTVIDE X



NAHRUNGSMITTELAUFBEWAHRUNG UND SOUS-VI-  
SOUS-VIDE-GARER



## BESCHREIBUNG

Tanks of 28 l / 7.4 gal and 56 l / 14.8 gal.  
 Connected to and controlled by SmartVide X / XL to reach the set temperature faster.

- ✓ This is specially useful to cook very cold or frozen products.
- ✓ Stainless steel made.
- ✓ Complete with spacer base to insulate the product from the tank floor and allow water circulation. Thus, a more uniform cooking result can be obtained.

*\* Please note: SmartVide immersion circulator must be ordered separately.*

## VERFÜGBARE MODELLE

- 1180070 Heizbarer Behälter 28P 230/50-60/1
  - 1180071 Heizbarer Behälter 28P 120/60/1
  - 1180075 Heizbarer Behälter 56P 230/50-60/1
  - 1180076 Heizbarer Behälter 56P 120/60/1
- \* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen*



**sammic** | [www.sammic.de](http://www.sammic.de)  
**Food Service Equipment Manufacturer**

Polígono Basarte, 1. phone +34 943 15 72 36  
 20720 Azkoitia, Spain [sales@sammic.com](mailto:sales@sammic.com)



Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

einzelkatalog  
aktualisiert 15/03/2024