



**Cocedor sous-vide Sammic SmartVide XL 120L industrial con WiFi y control por sonda.** En EquipoH lo recomendamos por su capacidad masiva, conectividad avanzada y control total del proceso.

Ideal para cocinas centrales, caterings y producción industrial.

## \* Catálogo de cocedores sous-vide profesionales

El cocedor sous-vide Sammic SmartVide XL está diseñado para entornos profesionales que trabajan con grandes volúmenes y necesitan máxima precisión y control.

Con capacidad de hasta 120 litros, potencia de 2600 W y precisión de 0,01 °C, permite trabajar en producción masiva manteniendo la calidad en cada ciclo.

Incorpora conectividad avanzada (Bluetooth y WiFi) y control por sonda, posicionándose como el modelo más completo de la gama.

---

→ **Características técnicas del SMARTVIDE XL**

- Capacidad máxima: 120 L
- Potencia: 2600 W
- Rango temperatura: 5°C - 95°C
- Precisión: 0,01 °C
- Tiempo: hasta 99 h
- Control: pantalla táctil color 5"
- Conectividad: Bluetooth + WiFi
- Control por sonda: sí (opcional)
- Funciones: HACCP-ready, firmware actualizable
- Dimensiones: 125 x 148 x 435 mm
- Peso: 4,65 kg

**❓ ¿Necesitas producir a gran escala sin perder calidad?**

Aquí hablamos de otro nivel.

Cuando tienes:

- Cocina central
- Catering grande

- 
- Producción masiva
  - Regeneración continua

Necesitas volumen + control.

## **SmartVide XL: producción industrial con precisión de laboratorio**

Este equipo lleva el sous-vide al siguiente nivel:

120 litros de capacidad  
2600 W de potencia  
Estabilidad térmica total

Y mantiene lo más importante:

- Precisión de 0,01 °C
- Resultados homogéneos
- Control absoluto

Resultado:

- Producción masiva
- Misma calidad siempre
- Máxima eficiencia

## **¿Dudas en si es demasiado avanzado?**

Solo si no necesitas control.

Pero si quieres:

Estandarizar  
Escalar  
Controlar procesos

Es el modelo correcto.



## **¿Qué debes tener en cuenta para elegir el cocedor sous-vide que realmente necesitas?**

- Volumen real de producción
- Número de raciones simultáneas
- Tipo de cocina (restaurante vs central)
- Necesidad de trazabilidad
- Automatización del proceso
- Espacio disponible
- Escalabilidad

## **! ¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque es el máximo nivel.

- ✓ Producción masiva
- ✓ Control total
- ✓ Conectividad avanzada
- ✓ Eficiencia operativa

Es para cocinas que trabajan a gran escala.

## **Sobre el fabricante**

**Sammic** es una marca nacional con décadas de trayectoria fabricando maquinaria para cocinas profesionales. Su foco está en la **preparación dinámica y el**

## Cocedor sous-vide Sammic SmartVide XL 120L industrial con WiFi y control por sonda



---

**procesado**, con calidad contrastada y diseño técnico preciso. En **EquipoH** la prescribimos porque sabemos que responde: si hay algún problema, **hay soporte, recambios y servicio técnico garantizado**.

¿No sabes si este sous-vide es el que necesitas? Escríbenos al chat. En **EquipoH** no vendemos por vender. Solo prescribimos lo que sabemos que funciona. Si encaja con tu cocina, **te lo diremos. Y si no, también**.

### Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 125 x 148 x 435 mm