

Sous-Vide Garer

SmartVide XL, SmartVide 9
SmartVide 7, SmartVide 5



SMART ViDE
by Sammic



SmartVide 5

SmartVide 7

SmartVide 9

SmartVide XL

Träumen Sie von einer Kochtechnik, die...

...das Garen bei einer **präzise geregelten Temperatur** garantiert und dadurch die Nährwerte der Speisen erhält und ihren Geschmack und ihre Textur unterstreicht?

...das Garen der Produkte in ihrem eigenen Saft ermöglicht, der sofort für die **Betonung des Geschmacks** verwendet wird?

...**die Zeiten** für Marinieren und Einlegen der Zutaten **um die Hälfte verkürzt**?

...Öl, Fett oder andere Produkte mit der Technik von kontrollierter Temperatur **aromatisiert**?

...es gestattet, Gewinne zu steigern, da so gut wie **kein Gewicht der Produkte verloren geht**?

...**sehr wenig Zeit der direkten Aufmerksamkeit** erfordert, sodass Sie andere Dinge erledigen können, während Ihr Essen sich fast von alleine kocht?

...**professionelle Leistung** garantiert?

...eine effiziente **HACCP-Kontrolle** ermöglicht?

...**Sie mitnehmen können**, wohin auch immer Sie gehen?



SmartVide by Sammic: Innovation für den Koch



Entworfen für Chefköche, entwickelt mit Chefköche

In enger Zusammenarbeit mit unserem leitenden Chefkoch Enrique Fleischmann sowie der Fleischmann's Cooking Group hat unser Team der Abteilung F&E&I es sich zum Ziel gesetzt, einen Garer zu entwickeln, der allen Ansprüchen perfekt gerecht wird. Zudem wurden die SmartVide vor ihrer Markteinführung von Chefköchen aus aller Welt getestet.

Teil einer Komplettlösung

Seit 1990 stellen wir Vakuumgarer für den professionellen Einsatz her und bieten jetzt eine Komplettlösung für das Vakuumgaren an. Darüber hinaus warten wir mit einer speziellen Website auf, die sich ganz dem Vakuumgaren widmet und über die Technik informiert, Rezepte anbietet, über Neuigkeiten berichtet, die häufigsten Fragen beantwortet und vieles mehr. Und da aller guten Dinge schließlich drei sind, bieten wir mit seinem Dienst „Chef's Services“ Schulungen an.

Hergestellt von Sammic

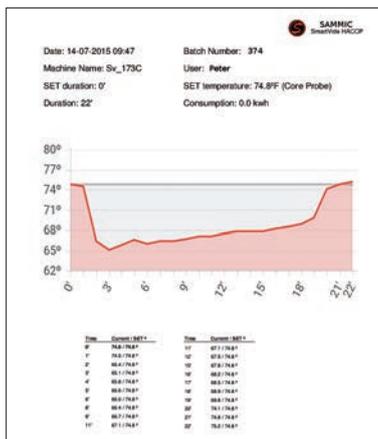
Die SmartVide werden von Sammic in seinem Werk in Azkoitia (Spanien) im Herzen der kulinarischen Hochburg des Baskenlandes hergestellt.

Chef's services by Sammic: ein komplettes Team zu Ihren Diensten

Wir sind uns der Fleischmann's Cooking Group angeschlossen und bieten Schulungen und Beratungsleistungen für unsere Vertriebsleute und Nutzer. Wir verfügen über einen Firmenküchenchef und eine Lehrküche. Hier bieten wir Standard- und maßgeschneiderte Leistungen vor Ort, beim Kunden oder online. Dieses Angebot hilft Ihnen, optimale Ergebnisse mit unseren Geräten zu erzielen und das am besten zu Ihren Bedürfnissen passende Gerät (oder Geräte) auszuwählen.



SmartVide by Sammic:



EXTREM PRÄZISE

Die Vakuumgarer **SmartVide** verfügen über ein **hochpräzises Temperaturregelungssystem** und führen so zu besten Resultaten bei gleichbleibender Qualität.

OPTIONALE KERNSONDE

Eine optionale Kernsonde ermöglicht eine **noch präzisere Steuerung** sowie **höchste Standardisierung**.

BENUTZERFREUNDLICH

Einfach Temperatur und Zeit einstellen: SmartVide erledigt den Rest. 4 Tasten sowie ein Farb-TFT-Bildschirm liefern Ihnen **auf einen Blick alle notwendigen Informationen** und machen den Betrieb einfach und intuitiv. **SmartVide XL** ist mit einem 5.5"-Vollfarb-Touchscreen ausgestattet, der speziell für die Küchenumgebung entwickelt wurde.

PROFESSIONELL

SmartVide kann in Kochbehältern **bis 120 Liter** Fassungsvermögen eingesetzt werden. Sein Gehäuse aus **robustem und widerstandsfähigem Edelstahl oder glasfaserverstärktem Polyamid** (je nach Modell) macht ihn ideal für den gewerblichen Einsatz.

VERBUNDEN: BLUETOOTH + WIFI

Die Bluetooth-Konnektivität ermöglicht unter anderem das **Speichern von Rezepten** und das Exportieren des Kochverlaufs. Darüber hinaus ist **SmartVide XL** mit **WiFi-Konnektivität** ausgestattet, die erweiterte Funktionen und die beste Benutzererfahrung ermöglicht.

REZEPTSPEICHER

Es ist möglich, **Rezepte unter ihrem Namen** sowohl im Gerätespeicher als auch in der App zu speichern. Wählen Sie einfach das Rezept aus, anstatt Temperatur und Zeit einzugeben, und garantieren Sie konstante Ergebnisse in jedem Zyklus.



TRANSPORTABEL

Dank seines **ergonomischen und robusten Henkels** wird der SmartVide ganz einfach von einem Kochbehälter zum nächsten befördert. Die **Transporttasche** ermöglicht seinen problemlosen Transport an jeden Ort.



MAXIMALE VIELSEITIGKEIT

SmartVide-Garer können **in jeder Art von Behälter verwendet werden**, vorausgesetzt, dass die maximal empfohlenen Spezifikationen für Kapazität und die festgelegte minimale Tiefe für jedes Modell eingehalten werden. Darüber hinaus sind **isolierte Tanks für alle Modelle erhältlich** und SmartVide XL kann mit elektrisch betriebenen isolierten Tanks verwendet werden, die mit SmartVide intelligent interagieren.



HACCP-READY

Dank der Bluetooth-Konnektivität macht SmartVide die HACCP-Kontrolle extrem einfach und ermöglicht das **Exportieren oder Drucken von Garergebnissen** am Ende jedes Zyklus.

JANBY TRACK-READY

Alle Modelle sind einsatzbereit mit **JANBY Track**, dem neuen kundenspezifischen Tracking-System für Garzeiten. Darüber hinaus ist **SmartVide XL** bereit, die **JANBY Track Mini-Anwendung auf integrierte Weise** zu aktivieren, ohne dass zusätzliche Geräte erforderlich sind.

** In beiden Fällen muss dieser Dienst aktiviert werden.*



IHR SMARTVIDE, IMMER AKTUALISIERT

Dank der Bluetooth-Konnektivität und der Bootloader-Funktion wird die **Software**, die Ihr SmartVide steuert, **jederzeit aktualisiert**.

Im Fall von **SmartVide XL** wird die Software **dank der WiFi-Konnektivität** direkter und praktischer **aktualisiert**, ohne dass zusätzliche Geräte erforderlich sind.



100% GETESTET

Alle SmartVide werden vor dem Verkauf zu 100 % auf ihre Funktionen geprüft, um jeder Küche die **beste Leistungsfähigkeit** zu bieten.



SmartVide by Sammic:

SmartVide 5



- Maximales Fassungsvermögen: 30 l.
- Leistung: 1.600 W
- TFT-Bildschirm
- Bluetooth-Konnektivität
- Firmware-Updater
- JANBY Track-ready
- HACCP-ready
- Griff aus glasfaserverstärktem Polyamid

SmartVide 7



- Maximales Fassungsvermögen: 56 l.
- Leistung: 2.000 W
- TFT-Bildschirm
- Bluetooth-Konnektivität
- Firmware updater
- JANBY Track-ready
- HACCP-ready
- Griff aus glasfaserverstärktem Polyamid

ein Modell für jeden Benutzer



SmartVide 9



- Maximales Fassungsvermögen: 56 l.
- Leistung: 2.000 W
- TFT-Bildschirm
- Bluetooth Connectivity
- Firmware-Updater
- JANBY Track-ready
- HACCP-ready
- Griff aus Edelstahl

SmartVide XL



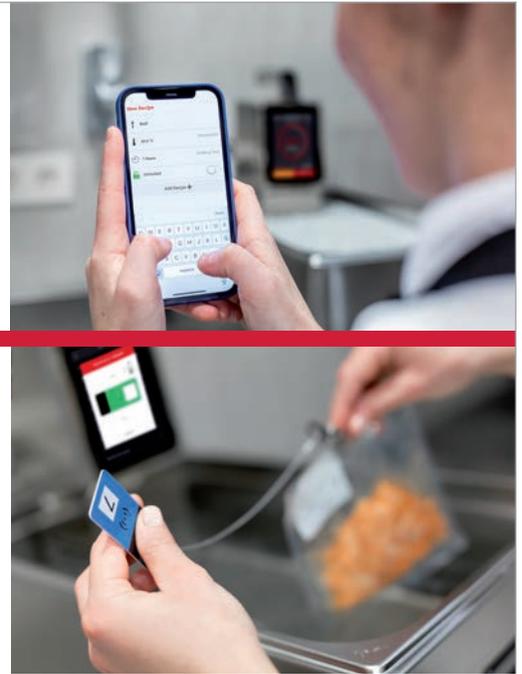
- Maximales Fassungsvermögen: 120 l.
- Leistung: 2.600 W
- Interaktiver Touchscreen
- Bluetooth- und WiFi-Konnektivität
- Firmware-Updater ohne Zwischengeräte
- JANBY Track-ready + integrierter JANBY Track Mini
- HACCP-ready
- Griff aus Edelstahl

Mehr Informationen >>>



ERWEITERTE KONNEKTIVITÄT:
Bluetooth + WiFi

Integrierter **JANBY TRACK MINI**
** Muss aktiviert werden*



FIRMWARE-UPDATER
ohne zusätzliche Geräte



SMART VIDE
XL

SmartVide XL: Sous-Vide-Garer der neuesten Generation



DIE BESTE GEBRAUCHSERFAHRUNG

1. Bedienung über interaktiven Touchscreen

- 5.5"-Zoll-Ferm-Touchscreen.
- Für die Küchenumgebung robust gebaut.
- Aus jedem Blickwinkel gut lesbar.

2. Optimale Benutzerinteraktion

- Sehr intuitive Interaktion mit dem Benutzer.
- Alle Informationen auf einen Blick.

3. Informationen in der Sprache des Benutzers

Wählen Sie Ihre Sprache aus einer breiten Liste von Optionen.

4. Unmittelbare Aktualisierung der Software

Dank WiFi-Konnektivität wird kein zusätzliches Gerät benötigt, um die Firmware zu aktualisieren.

EXKLUSIVE FUNKTIONEN

5. Erweiterte Speicherung von Rezepten

Der SmartVide XL speichert Rezepte mit Wasserbadtemperatur, per Fühler gemessener Kerntemperatur des Produkts und Garzeit.

6. Per Fühler aktivierter Zyklusstart

Der SmartVide XL kann den Zyklus automatisch starten, wenn die eingestellte Kerntemperatur des Produkts erreicht ist.

7. Intelligente Interaktion mit verstärktem Behälter

Der SmartVide XL kann an Behälter angeschlossen werden, die mit Widerständen ausgestattet sind, um die Aufheizzeiten zu beschleunigen, wenn die Anfangstemperatur des Produkts niedrig ist. Dies ist bei sehr kalten oder gefrorenen Produkten nützlich.

8. Erweiterbares Modell: Möglichkeit, neue Funktionen hinzuzufügen

Dank des Touchscreens und des Fehlens von Tasten oder physischen Einschränkungen, die die Interaktion mit dem Benutzer begrenzen, können beim SmartVide XL zu einem späteren Zeitpunkt neue Funktionen oder Features hinzugefügt werden.

MAXIMALE KONTROLLE DER PROZESSE

9. Erweiterter Verlauf

- Verlauf während des Zyklus.
- Zwischenfälle im Verlauf.
- Nutzungsinformationen nach Temperaturbereich. Dies ermöglicht eine intelligente Entwicklung der kreativen Arbeit.

10. Einfaches und zugängliches Einstellungsmenü

Umfangreiches Zubehör für individuelle Lösungen.

Umfangreiches Zubehör für individuelle Lösungen



ISOLIERTE KESSEL

Besonders für SmartVide entworfen, sie sind in verschiedenen Größen erhältlich. Aus rostfreiem Edelstahl, sie sind mit Hahn ausgestattet (je nach Modell).

VERSTÄRKTE BEHÄLTER FÜR SMARTVIDE XL

SmartVide XL interagiert mit dem Behälter, um das Erhitzen zu beschleunigen, wenn die Anfangstemperatur niedrig ist oder gefrorene Waren erhitzt werden.

DECKEL FÜR SMARTVIDE

Passend für Standard GN-Behälter oder Sammic isolierten Tanks, Sie verhindern Wasserverdunstung während des Kochens.



TRENNEINSÄTZE UND KÖRBE

Machen es einfach, das Produkt in das Bad zu legen.



SCHWIMMKUGELN

Ø 20 mm hohle Polypropylenkugeln. Entworfen, um Verdunstung während langer Kochprozesse zu vermeiden.

KERNTEMPERATURFÜHLER

Die genaue Temperatur im Kern des Produktes zu wissen.



MEMBRAN FÜR KERNTEMPERATURFÜHLER

Erlaubt die Nutzung von Kerntemperaturfühler ohne Vakuum.

TRANSPORTTASCHE

Geliefert mit SmartVide 9. Erhältlich als Zubehör für SmartVide 7 / 5.

| | SMARTVIDE 5 | SMARTVIDE 7 | SMARTVIDE 9 | SMARTVIDE XL |
|----------------------------------|-------------|-------------|-------------|--------------|
| Isolierte Behälter 2/3 (18 l.) | o | o | o | o |
| Isolierter Behälter 1/1 (28 l.) | o | o | o | o |
| Isolierter Behälter 2/1 (56 l.) | - | o | o | o |
| Heizbarer Behälter 1/1 (28 l.) | - | - | - | o |
| Heizbarer Behälter 2/1 (56 l.) | - | - | - | o |
| Heizbarer Behälter 120P (120 l.) | - | - | - | o |
| Kerntemperaturfühler | o | o | o | o |
| Transporttasche | o | o | x | - |

o = optional x = inbegriffen

JANBY Track-ready



www.janby.kitchen



Alle Modelle sind für JANBY Track bereit. Dank JANBY Track ist es möglich, die unterschiedlichen Gar- und Regenerationszeiten der verschiedenen Beutel in ein und demselben Wasserbad zu steuern.

Außerdem ist **SmartVide X** so ausgelegt, die Anwendung **JANBY Track Mini integriert** zu aktivieren, ohne dass zusätzliche Geräte benötigt werden.

** Dieser Service sowie weitere Funktionalitäten werden auf unabhängige Weise durch unseren Technologiepartner der Gastronomie 4.0 JANBY Digital Kitchen bereitgestellt.*

www.sous-vide.cooking

Alles über **Sous-Vide Kochen**



Sammic bietet eine Website zum Thema **Sous-Vide- und Niedertemperatur-Kochen**, auf der die Besucher Rezepte, Techniken, Geräte und vieles mehr finden werden.



www.sous-vide.cooking



Technische Date

| | SMARTVIDE 5 | SMARTVIDE 7 | SMARTVIDE 9 | SMARTVIDE XL |
|-----------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Maximales Fassungsvermögen | 30l | 56l | 56l | 120l |
| TEMPERATUR | | | | |
| Arbeitstemperatur | 5-95°C | 5-95°C | 5-95°C | 5-95°C |
| ZEIT | | | | |
| Bildschirmauflösung | 1' | 1' | 1' | 1' |
| Zyklusdauer | 1'-99 h | 1'-99 h | 1'-99 h | 1'-99 h |
| HAUPTEIGENSCHAFTEN | | | | |
| Kerntemperaturfühler | o | o | o | o |
| Bluetooth-Konnektivität | x | x | x | x |
| WiFi-Konnektivität | - | - | - | x |
| HACCP-ready | x | x | x | x |
| Firmware updater | x | x | x | x |
| Touchscreen | - | - | - | x |
| JANBY Track-ready | x | x | x | x |
| JANBY Track Mini integriert | - | - | - | x |
| Transporttasche | o | o | x | - |
| VERSORGUNG | | | | |
| Leistung (230V) | 1.600 W | 2.000 W | 2.000 W | 2.600 W |
| AUSSENABMESSUNGEN | | | | |
| Außenabmessungen | 116 x 128 x 330 mm | 124 x 140 x 360 mm | 124 x 140 x 360 mm | 125 x 148 x 435 mm |
| Nettogewicht | 3.1Kg | 3.6Kg | 4.2Kg | 4.65Kg |

o = optional x = inbegriffen



www.sammic.com



www.sous-vide.cooking



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA · SPAIN

10/2023 · 0009362/1