

Cocedores sous-vide

SmartVide XL, SmartVide 9
SmartVide 7, SmartVide 5



SMART ViDE
by Sammic



SmartVide 5

SmartVide 7

SmartVide 9

SmartVide XL

¿Sueñas con una técnica culinaria que...

... garantiza la cocción a una **temperatura controlada con precisión**, preservando las cualidades del producto y realzando su sabor y textura?

... permite cocinar productos en sus propios jugos, pudiéndose usar este jugo inmediatamente para **realzar sabores**?

... **reduce a la mitad los tiempos** de marinado y macerado de ingredientes?

... **infusiona y aromatiza** aceites, grasas u otros productos, aplicando la técnica de temperatura controlada?

... permite aumentar los márgenes por la **ausencia de pérdidas de peso** en los productos?

... requiere **muy poco tiempo de dedicación directa**, permitiendo hacer otras cosas mientras el producto se está cocinando?

... ofrece un rendimiento **profesional**?

... permite realizar un **control HACCP** efectivo?

... puedes **llevar contigo**, dondequiera que vayas?



SmartVide by Sammic: la innovación al servicio del chef



Diseñado para chefs, desarrollado con chefs

Nuestro equipo de I+D+i ha trabajado en estrecha colaboración con nuestro Chef corporativo Enrique Fleischmann y Fleischmann's Cooking Group con el objetivo de desarrollar el cocedor que se adapta mejor a tus necesidades. Además, los SmartVide han sido testados por Chefs de todo el mundo antes de su lanzamiento.

Parte de una solución completa

Fabricamos envasadoras al vacío profesionales desde 1990, ofreciendo ahora una solución completa para la cocción sous-vide. Además, hemos desarrollado un sitio web dedicado a la cocción sous-vide con información completa sobre la técnica, recetas, noticias, preguntas frecuentes y mucho más. Y como no hay dos sin tres, ofrecemos formación gracias a "Chef's Services".

Fabricados por Sammic

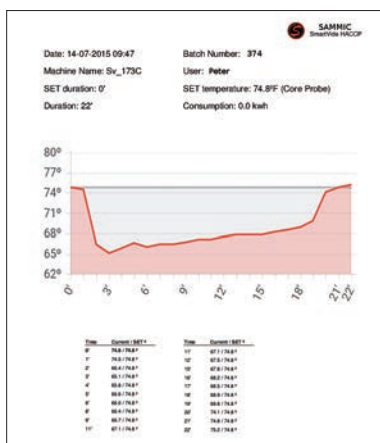
SmartVide es un producto fabricado en nuestra fábrica de Azkoitia (Spain), en el corazón del polo culinario vasco.

Chef's services by Sammic: todo un equipo a tu servicio

Nos hemos unido a Fleischmann's Cooking Group para ofrecer servicios de formación y consultoría a nuestros Distribuidores y Usuarios. Disponemos de Chef Corporativo y de un aula-cocina desde la cual ofrecemos servicios estandarizados y a medida, *in situ*, en casa del cliente u online. Servicios que te ayudarán tanto a obtener lo mejor de nuestros equipos como a escoger el equipo o equipos que mejor se adapten a tus necesidades.



SmartVide by Sammic:



EXTREMADAMENTE PRECISAS

Los cocedores sous-vide **SmartVide** están equipados con un sistema de **control de temperatura de gran precisión** obteniendo resultados altamente consistentes.

SONDA AL CORAZÓN OPCIONAL

Una sonda al corazón opcional, disponible en todos los modelos, permite un **control aún mas preciso y la máxima estandarización**.

FÁCIL DE USAR

Basta con **programar temperatura y tiempo**: SmartVide hará el resto. 4 botones y un display TFT a todo color que ofrece **toda la información de un vistazo** hace que su funcionamiento sea sencillo e intuitivo.

SmartVide XL está equipado con una **pantalla táctil** a color de 5.5" de uso muy intuitivo, especialmente diseñado para trabajar en cocina.

RENDIMIENTO PROFESIONAL

Los cocedores SmartVide pueden ser usados en contenedores de **hasta 120 l.** de capacidad (según modelo). Su construcción en **acero inoxidable robusto y resistente y poliamida reforzada con fibra de vidrio** (según modelo) lo hace ideal para un uso profesional.

CONECTADAS

La conectividad Bluetooth permite el **almacenamiento de recetas** así como la exportación de históricos de cocción. Además, el modelo **SmartVide XL** cuenta con **conectividad wifi**, con prestaciones avanzadas y la mejor experiencia de uso.

MEMORIA DE RECETAS

Es posible **guardar recetas por su nombre** tanto en la memoria del aparato como en la app. Así, basta con escoger la receta en vez de introducir temperatura y tiempo, garantizando resultados consistentes en cada ciclo.



PORTÁTILES

Gracias al **asa ergonómica y robusta**, un SmartVide se puede mover fácilmente de un contenedor a otro. La **bolsa de transporte** permite transportarlo a cualquier sitio de forma fácil y segura.



MÁXIMA VERSATILIDAD

Los cocedores SmartVide **se pueden utilizar en cualquier tipo de recipiente**, siempre que se respeten las capacidades máximas y la profundidad mínima establecida para cada modelo. Además, se dispone de **cubas aisladas para todos los modelos**, así como de cubas potenciadas con interacción inteligente cuba-cocedor para el modelo SmartVide XL.



PREPARADO PARA HACCP

Gracias a las conectividades Bluetooth + wifi, el control HACCP es extremadamente sencillo, permitiendo **exportar o imprimir los resultados de la cocción** al final de cada ciclo.

JANBY TRACK-READY

Todos los modelos están preparados para funcionar con **JANBY Track**, el nuevo sistema de trazabilidad individualizada de los tiempos de cocción. Además, el modelo **SmartVide XL** lleva el software **JANBY Track Mini integrado**.

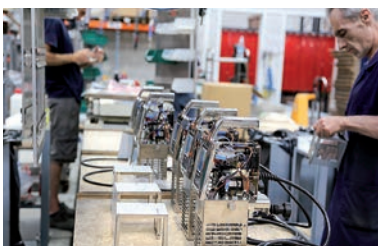
** En ambos casos, se requiere activar el servicio.*



TU COCEDOR, SIEMPRE ACTUALIZADO

Gracias a la conectividad Bluetooth y la función Bootloader, el **software** que controla su SmartVide estará **actualizado en todo momento**.

En el caso del **SmartVide XL**, la **actualización** del software se realiza **a través de wifi**, siendo esta vía más directa y práctica.



100% TESTED

Todos los cocedores se prueban uno a uno antes de la venta, garantizando **el mejor rendimiento** en una cocina profesional.



SmartVide by Sammic:

SmartVide 5



- Capacidad máxima: 30 lt
- Potencia: 1.600 W
- Pantalla TFT
- Conectividad Bluetooth
- Firmware updater
- JANBY Track-ready
- HACCP-ready
- Asa de poliamida reforzada

SmartVide 7



- Capacidad máxima: 56 lt
- Potencia: 2.000 W
- Pantalla TFT
- Conectividad Bluetooth
- Firmware updater
- JANBY Track-ready
- HACCP-ready
- Asa de poliamida reforzada

un modelo para cada usuario



SmartVide 9



- Capacidad máxima: 56 lt
- Potencia: 2.000 W
- Pantalla TFT
- Conectividad Bluetooth
- Firmware updater
- JANBY Track-ready
- HACCP-ready
- Asa de acero inoxidable

SmartVide XL



- Capacidad máxima: 120 lt
- Potencia: 2.600 W
- Pantalla táctil interactiva
- Conectividad Bluetooth + wifi
- Firmware updater sin dispositivos intermedios
- JANBY Track-ready + JANBY Track Mini integrado
- HACCP-ready
- Asa de acero inoxidable

Más información >>>



CONECTIVIDAD AVANZADA:
Bluetooth + wifi

JANBY TRACK MINI integrado
** Necesita activación*



ACTUALIZACIÓN DEL SOFTWARE
sin dispositivos intermedios



SMART VIDE
XL

SmartVide XL: un cocedor único con prestaciones exclusivas



LA MEJOR EXPERIENCIA DE USO

1. Control por pantalla táctil interactiva

- Pantalla táctil de 5.5" a color.
- Resistente para el entorno de la cocina.
- Información de fácil lectura desde cualquier ángulo.

2. Óptima interacción con el usuario

- Interacción altamente intuitiva.
- Toda la información de un vistazo.

3. La información, en el idioma del usuario

- Selecciona tu idioma de una lista amplia de opciones.

4. Actualización directa del software

- Gracias a la conectividad wifi, no se necesita ningún dispositivo adicional para actualizar el firmware.

PRESTACIONES EXCLUSIVAS

5. Almacenamiento avanzado de recetas

- Almacena recetas por temperatura del baño, temperatura en el corazón del producto medido por sonda y tiempo de cocción.

6. Inicio del ciclo activado por sonda

- Inicio del ciclo automático cuando en el corazón del producto se alcanza la temperatura establecida.

7. Interacción inteligente con cuba potenciada

- La cuba potenciada ha sido diseñada para el SmartVide XL. El cocedor controla la cuba para acelerar los tiempos de calentamiento cuando la temperatura inicial es baja o al trabajar con alimentos congelados.

8. Modelo escalable

- Se pueden agregar nuevas funcionalidades gracias a las posibilidades ilimitadas de la pantalla táctil.

MÁXIMO CONTROL DE PROCESOS

9. Histórico avanzado

- Histórico durante el ciclo: posibilidad de consultarlo durante todo el proceso.
- Posibilidad de registrar y exportar las incidencias producidas durante el ciclo, en el historial de cocción.
- Información de uso por rango de temperaturas: permite estandarizar las recetas.

10. Configuración simple y accesible

- Menú completamente intuitivo.

Amplia oferta de accesorios: personaliza tu solución



CUBAS AISLADAS

Especialmente diseñadas para el SmartVide, están disponibles en varias medidas. Fabricados en acero inoxidable y equipados con grifo de vaciado (según modelo).

CUBAS POTENCIADAS PARA SMARTVIDE XL

El cocedor controla la cuba para acelerar los tiempos de calentamiento cuando la temperatura inicial es baja.

TAPAS PARA SMARTVIDE

Evitan la evaporación del agua durante la cocción. Se adaptan a cubetas Gastronorm y a las cubas aisladas Sammic.

DIVISORES PARA CUBAS Y CESTAS

Facilitan la colocación y organización del producto en las cubas.

BOLAS ANTIVAPOR

Bolas huecas de polipropileno de Ø20mm. para evitar la evaporación de líquidos en cocciones largas.

SONDA AL CORAZÓN

Para medir la temperatura en el corazón del producto.

MEMBRANA PARA SONDA

Permite retener el vacío en la bolsa al utilizarse la sonda.

BOLSA DE TRANSPORTE

Se suministra en dotación con el SmartVide 9 y es opcional para SmartVide 7 y 5.



	SMARTVIDE 5	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE XL
Cuba aislada 2/3 (18 l.)	o	o	o	o
Cuba aislada 1/1 (28 l.)	o	o	o	o
Cuba aislada 2/1 (56 l.)	-	o	o	o
Cuba potenciada 1/1 (28 l.)	-	-	-	o
Cuba potenciada 2/1 (56 l.)	-	-	-	o
Cuba potenciada 120P (120 l.)	-	-	-	o
Sonda al corazón	o	o	o	o
Bolsa de transporte	o	o	x	-

o = opcional x = incluido

JANBY Track-ready



www.janby.kitchen



Todos los modelos están preparados para funcionar con **JANBY Track**, el nuevo sistema de trazabilidad individualizada de los tiempos de cocción.

Además, **SmartVide XL** viene de serie con el **software JANBY Track Mini integrado**.

En ambos casos, se requiere activación del servicio en la web de JANBY Digital Kitchen.

www.sous-vide.cooking

Todo sobre la **cocción sous-vide**



Sammic cuenta con una web dedicada a la **cocción al vacío** y la **baja temperatura** donde puedes encontrar recetas, guías de cocción, técnicas, equipamientos y mucho más.



www.sous-vide.cooking



Tabla de características

	SMARTVIDE 5	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE XL
Capacidad	30l	56l	56l	120l
TEMPERATURA				
Rango	5-95°C	5-95°C	5-95°C	5-95°C
TIEMPO				
Resolución	1'	1'	1'	1'
Duración ciclo(s)	1'-99 h	1'-99 h	1'-99 h	1'-99 h
CARACTERÍSTICAS GENERALES				
Sonda al corazón	o	o	o	o
Conectividad Bluetooth	x	x	x	x
Conectividad wifi	-	-	-	x
Preparado para HACCP	x	x	x	x
Firmware updater	x	x	x	x
Pantalla táctil	-	-	-	x
JANBY Track-ready	x	x	x	x
JANBY Track Mini integrado	-	-	-	x
Bolsa de transporte	o	o	x	-
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA				
Potencia total (230V)	1.600 W	2.000 W	2.000 W	2.600 W
DIMENSIONES EXTERIORES				
Dimensiones exteriores	116 x 128 x 330 mm	124 x 140 x 360 mm	124 x 140 x 360 mm	125 x 148 x 435 mm
Peso neto	3.1Kg	3.6Kg	4.2Kg	4.65Kg

o = opcional x = incluido



www.sammic.com



www.sous-vide.cooking



UNE-EN ISO 9001

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

10/2023 · 0009357/1