

Cozedores sous-vide

SmartVide XL, SmartVide 9
SmartVide 7, SmartVide 5



SMART VIDE
by Sammic



SmartVide 5

SmartVide 7

SmartVide 9

SmartVide XL

Sonha com uma técnica culinária que...

...garanta a cozedura a uma **temperatura controlada com precisão**, preservando as qualidades do produto e realçando o seu sabor e a sua textura?

...Permite cozinhar os produtos nos seus próprios sucos, podendo estes ser utilizados imediatamente para **realçar os sabores**?

...**reduza para metade os tempos** de marinada e maceração de ingredientes?

...**funde e aromatiza** azeites, gorduras e outros produtos aplicando a técnica de temperatura controlada?

...permita aumentar as margens pela **ausência de perdas de peso** nos produtos?

...requer **muito pouco tempo de dedicação direta**, permitindo fazer outras tarefas enquanto o produto está a ser cozinhado?

...ofereça um rendimento **profissional**?

...permita realizar um **controlo HACCP** eficaz?

...possa **levar consigo**, onde quer que vá?



SmartVide by Sammic: a inovação ao serviço do Chef



Desenhado para chefs, desenvolvido com chefs

Nossa equipa de P&D&I da Sammic trabalhou em estreita colaboração com o nosso Chef corporativo Enrique Fleischmann e o Fleischmann's Cooking Group com o objetivo de desenvolver o cozedor que melhor se adaptar às suas necessidades. Além disso, o SmartVide foi testado por Chefs de todo o mundo antes do seu lançamento.

Parte de uma solução completa

Fabricamos embaladoras a vácuo profissionais desde 1990, oferecendo agora uma solução completa para a cozedura sous-vide. E mais, desenvolvemos um website dedicado à cozedura sous-vide com informação completa sobre a técnica, receitas, notícias, perguntas frequentes e muito mais. E como não há duas sem três, oferecemos formação graças aos "Chef's Services".

Fabricado pela Sammic

O SmartVide é fabricado pela Sammic na fábrica de Azkoitia (Espanha), no coração do polo culinário basco.

Chef's services by Sammic: uma equipa inteira ao seu serviço

Nós nos unimos ao Fleischmann's Cooking Group para oferecer serviços de formação e consultadoria aos nossos distribuidores e usuários. Dispomos do Chef Corporativo e de uma sala de aula de cozinha onde oferecemos serviços padronizados e à medida, no local, em casa do cliente ou online. Serviços que o ajudarão tanto a obter o melhor dos nossos equipamentos, como a escolher os equipamentos que melhor se adaptem às suas necessidades.



SmartVide by Sammic:



EXTREMADAMENTE PRECISA

Os cozedores sous-vide **SmartVide** estão equipados com um sistema de **controlo de temperatura de grande precisão** obtendo resultados altamente consistentes.

SONDA AO CORAÇÃO OPCIONAL

Uma sonda ao centro opcional permite um **controlo ainda mais preciso** bem como a **máxima estandarização**.

FÁCIL DE USAR

Basta **programar temperatura e tempo**: O SmartVide fará o resto. 4 botões e um visor TFT a cores que oferece **toda a informação num só relance** tornam o funcionamento simples e intuitivo. O **SmartVide XL** está equipado com um **ecrã tátil** a cores de 5.5" de utilização muito intuitiva, especialmente concebido para trabalhar na cozinha.

PROFISSIONAL

Os cozedores SmartVide podem ser usados em recipientes de **até 120 litros** de capacidade. A sua construção em **aço inoxidável robusto e resistente e poliamida reforçada com fibra de vidro** (de acordo com o modelo) tornam-no ideal para um uso profissional.

CONECTADOS

A conectividade Bluetooth permite o **armazenamento de receitas**, bem como a exportação do histórico de cozimento. Além disso, o modelo **SmartVide XL** possui **conectividade WiFi**, com recursos avançados e a melhor experiência do usuário.

MEMÓRIA DE RECEITAS

É possível **guardar receitas pelo respetivo nome** tanto na memória do aparelho como na app. Assim, basta escolher a receita em vez de introduzir temperatura e tempo, garantindo resultados consistentes em cada ciclo.



PORTÁTIL

Graças à **asa ergonómica e robusta**, o SmartVide pode-se mover facilmente de um recipiente para outro. O saco para transporte permite transportá-lo para qualquer sítio.



MÁXIMA VERSATILIDADE

Os cozedores SmartVide **podem ser utilizados em qualquer tipo de recipiente**, desde que sejam respeitadas as capacidades máximas e a profundidade mínima estabelecida para cada modelo. Além disso, **cubas isoladas estão disponíveis para todos os modelos**, bem como cubas potenciadas com interação inteligente tanque-cozedor para o modelo SmartVide XL.



HACCP-READY

Graças à conectividade Bluetooth e WiFi, o SmartVide faz com que o controlo HACCP seja extremamente simples, permitindo **exportar ou imprimir os resultados da cozedura** no final de cada ciclo.

JANBY TRACK-READY

Todos os modelos estão preparados para funcionar com **JANBY Track**, o novo sistema de rastreabilidade individualizada dos tempos de cozedura. O **SmartVide XL** está preparado para ativar a aplicação **JANBY Track Mini de forma integrada** sem precisar de equipamentos adicionais.

** Este serviço, bem como funcionalidades adicionais, devem ser ativadas de forma independente*



SEU SMARTVIDE, SEMPRE ATUALIZADO

Graças à conectividade Bluetooth e à função Bootloader, o **software** que controla o seu SmartVide estará **sempre atualizado**. No caso do **SmartVide XL**, a **atualização** do software é realizada **via WiFi**, sendo esta a forma mais direta e prática.



100% TESTADO

Todos os cozedores são testados individualmente antes da venda, garantindo o **melhor rendimento** numa cozinha profissional.



SmartVide by Sammic:

SmartVide 5



- Capacidade máxima: 30 l.
- Potência: 1.600 W
- Ecrã TFT
- Conectividade Bluetooth
- Atualização do Firmware
- JANBY Track-ready
- HACCP-ready
- Asa de poliamida reforçada

SmartVide 7



- Capacidade máxima: 56 l.
- Potência: 2.000 W
- Ecrã TFT
- Conectividade Bluetooth
- Atualização do Firmware
- JANBY Track-ready
- HACCP-ready
- Asa de poliamida reforçada

um modelo para cada usuário



SmartVide 9



- Capacidade máxima: 56 l.
- Potência: 2.000 W
- Ecrã TFT
- Atualização do Firmware
- Firmware updater
- JANBY Track-ready
- HACCP-ready
- Asa de acero inoxidable

SmartVide XL



- Capacidade máxima: 120 l.
- Potência: 2.600 W
- Ecrã tátil interactiva
- Conectividade Bluetooth + WiFi
- Atualização do Firmware sem dispositivos intermediários
- JANBY Track-ready + JANBY Track Mini integrado
- HACCP-ready
- Asa de acero inoxidable

Mais informação >>>



CONECTIVIDADE AVANÇADA:
Bluetooth + WiFi

JANBY TRACK MINI integrado
** Precisa de ativação*



ATUALIZAÇÃO DE SOFTWARE
sem dispositivos intermediários



SMART VIDE
XL

SmartVide XL: um cozedor único com características exclusivas



A MELHOR EXPERIÊNCIA DE UTILIZAÇÃO

1. Controlo por ecrã tátil interativo

- Ecrã tátil a cores de 5.5".
- Robusto para o ambiente da cozinha.
- Informação claramente acessível a partir de qualquer ângulo.

2. Ótima interação com o utilizador

- Interação altamente intuitiva.
- Todas as informações em um piscar de olhos.

3. Informação no idioma do utilizador

Selecione seu idioma em uma extensa lista de opções.

4. Atualização direta do software

O SmartVide XL está equipado com WiFi, graças ao qual o software é atualizado sem a necessidade de dispositivos móveis.

CARACTERÍSTICAS EXCLUSIVAS

5. Armazenamento avançado de receitas

O SmartVide XL guarda receitas com temperatura do banho, temperatura do centro do produto medida por sonda e tempo de confeção.

6. Início do ciclo ativado por sonda

O SmartVide XL pode iniciar o ciclo automaticamente quando a temperatura definida for atingida no centro do produto.

7. Interação inteligente à cuba potenciada

A cuba potenciada foi projetado para o SmartVide XL. O cozedor controla a cuba para acelerar os tempos de aquecimento quando a temperatura inicial é baixa ou ao trabalhar com alimentos congelados.

8. Modelo escalável

Possibilidade de adicionar novas funcionalidades graças ao ecrã tátil e à ausência de botões ou restrições físicas.

MÁXIMO CONTROLO DOS PROCESSOS

9. Histórico avançado

- Histórico durante o ciclo: é possível aceder ao histórico ao longo do processo e consultá-lo durante o processo.
- Ocorrências no histórico: se houver alguma ocorrência durante um ciclo, esta é registada no relatório de histórico, e este registo é exportado.
- Informações de utilização por faixa de temperatura: permite standardizar las recetas.

10. Configuração simples e acessível

Útil para o cozinheiro, pois permite uma evolução inteligente do seu trabalho criativo e standardização de receitas.

Vasta gama de acessórios: personalize a sua solução



CUBAS ISOLADAS

Especialmente desenhadas para o SmartVide, estão disponíveis em vários tamanhos. Fabricadas em aço inoxidável e equipadas com torneiras de despejo (conforme ao modelo).

CUBAS POTENCIADAS PARA O SMARTVIDE XL

O SmartVide XL interage com a cuba para acelerar os tempos de aquecimento quando a temperatura inicial é baixa ou ao trabalhar com alimentos congelados.

TAMPAS PARA SMARTVIDE

Evitam a evaporação da água durante a cozedura. Adaptam-se a recipientes Gastronorm e a cubas isoladas Sammic.



DIVISORES PARA CUBA E CESTOS

Facilitam a colocação e organização do produto na cuba.



BOLAS ANTIVAPOR

Bolas ocas de polipropileno de Ø20mm. para evitar a evaporação de líquidos em cozeduras de longa duração.

SONDA DE CORAÇÃO

Para medir a temperatura no coração do produto.



MEMBRANA PARA SONDA

Permite reter o vácuo no saco ao utilizar se a sonda.

BOLSA DE TRANSPORTE

É fornecido com o SmartVide 9 e opcional para SmartVide 7 e 5.

	SMARTVIDE 5	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE XL
Cuba isolada 2/3 (18 l.)	o	o	o	o
Cuba isolada 1/1 (28 l.)	o	o	o	o
Cuba isolada 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 de coração	o	o	o	o
Bolsa de transporte	o	o	x	-

o = opcional x = incluído

JANBY Track-ready



www.janby.kitchen



Todos os modelos estão preparados para funcionar com **JANBY Track**, o novo sistema de rastreabilidade individualizada dos tempos de cozedura.

Além disso, o **SmartVide XL** está preparado para ativar a **aplicação JANBY Track Mini de forma integrada** sem precisar de equipamentos adicionais.

** Este serviço, bem como funcionalidades adicionais, podem ser ativadas de forma independente através de nosso parceiro tecnológico de Gastronomia 4.0 JANBY Digital Kitchen.*

www.sous-vide.cooking

Tudo sobre o cozimento sous-vide



A Samic conta com um site dedicado à **cozedura a vácuo e a baixa temperatura**, onde os utilizadores podem encontrar receitas, guias de cozedura, técnicas, equipamentos e muito mais.



www.sous-vide.cooking



Características técnicas

	SMARTVIDE 5	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE XL
Capacidade	30l	56l	56l	120l
TEMPERATURA				
Varição temperaturas	5-95°C	5-95°C	5-95°C	5-95°C
TEMPO				
Resolução	1'	1'	1'	1'
Duração ciclo(s)	1'-99 h	1'-99 h	1'-99 h	1'-99 h
CARACTERÍSTICAS GERAIS				
Sonda ao centro	o	o	o	o
Conectividade Bluetooth	x	x	x	x
Conectividade WiFi	-	-	-	x
Preparado para HACCP	x	x	x	x
Firmware updater	x	x	x	x
Ecrã tátil	-	-	-	x
JANBY Track-ready	x	x	x	x
JANBY Track Mini integrado	-	-	-	x
Bolsa de transporte	o	o	x	-
ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA				
Potência total (230V)	1.600 W	2.000 W	2.000 W	2.600 W
DIMENSÕES EXTERIORES				
Dimensões 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 líquido	3.1Kg	3.6Kg	4.2Kg	4.65Kg

o = opcional x = incluído



www.sammic.com



www.sous-vide.cooking



UNE-EN ISO 9001

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

10/2023 · 0009361/1