Sous-vide Garer sous-vide

SMART ViDE XL

www.sammic.com - www.sous-vide.cooking

sammic

Zur Startseite

Gewerbliche Leistungsfähigkeit

Fortschrittliche Zusatzleistungen

Das beste Benutzererlebnis

Umfassendes Zubehör

Sammic: die Garantie eines Marktführers

Qualitätsgarantie

Technische Daten

Zur Startseite

Gewerbliche Leistungsfähigkeit

Zur Startseite

Extrem präzise Geräte

Der Vakuumgarer SmartVide XL verfügt über ein hochpräzises Temperaturregelungssystem, wodurch beste Resultate bei gleichbleibender Qualität sowie die Standardisierung von Rezepten möglich sind.

Ein optionaler Kerntemperaturfühler ermöglicht eine noch genauere Regelung.

Temperatur-präzision	Temperaturbe-reich	Zeitpräzision	Zyklusdauer
0,01ºC 0,1ºF	5 – 95 ºC 41 – 203 ºF	1 min.	1 min – 99 h.

Hohe Leistung

Der SmartVide XL eignet sich ideal für den professionellen Einsatz, da durch die hohe Leistung die Aufheizzeiten auf ein Minimum reduziert werden.

Der optional anschließbare gedämmte Elektrobehälter verkürzt die Aufheizzeit und Temperaturrückgewinnung noch weiter.

Hohes Fassungsvermögen

Der SmartVide XL ist für Behälter mit einem Fassungsvermögen von bis zu 120 Litern ausgelegt, was 200 Portionen à 200 g*.

* Maximale Kapazität für langes Garen und Temperaturerhaltung. Diese Kapazität kann je nach Koch- oder Regenerierungsbedarf variieren.

Zugelassene Behälter

Neben den speziell für diesen Garer entwickelten neutralen oder gedämmten Elektrobehältern kann der SmartVide X auch auf Gastronorm-Behältern oder jeder anderen Art von Behälter betrieben werden, sofern die Anforderungen an das maximale Fassungsvermögen (120 l) und die Mindesttiefe (200 mm) eingehalten wird.

Isolierter Tank		Gastronorm	Sonstiges
• Gedämmte Elektrobehälter, die speziell für diesen Garer entwickelt wurden.	• Gedämmte Gefäße mit Maßdeckel. • Dämmung = Energieersparnis. • Mit Ablasshahn	• Maximales Fassungsvermögen: 56/30 l. • Mindesttiefe: 200 mm.	• Maximales Fassungsvermögen: 56/30 l. • Mindesttiefe: 200 mm.

Betrieb ohne Zeitbegrenzung

Es ist möglich, einen zeitlich unbegrenzten Betrieb einzustellen, indem eine Temperatur aber keine Zeit eingegeben wird.

Diese Funktion eignet sich insbesondere für die Regenerierung und für die Verwendung der integrierten App Janby Track Mini.

Robuste Konstruktion

Der SmartVide XL verfügt über einen gegen Feuchtigkeit geschützten Touchscreen und ist mit einem ergonomischen und robusten Griff aus rostfreiem Stahl ausgestattet.

Der tauchbare Teil ist mit einem Rührwerkschutz und Widerstand aus Edelstahl ausgestattet.

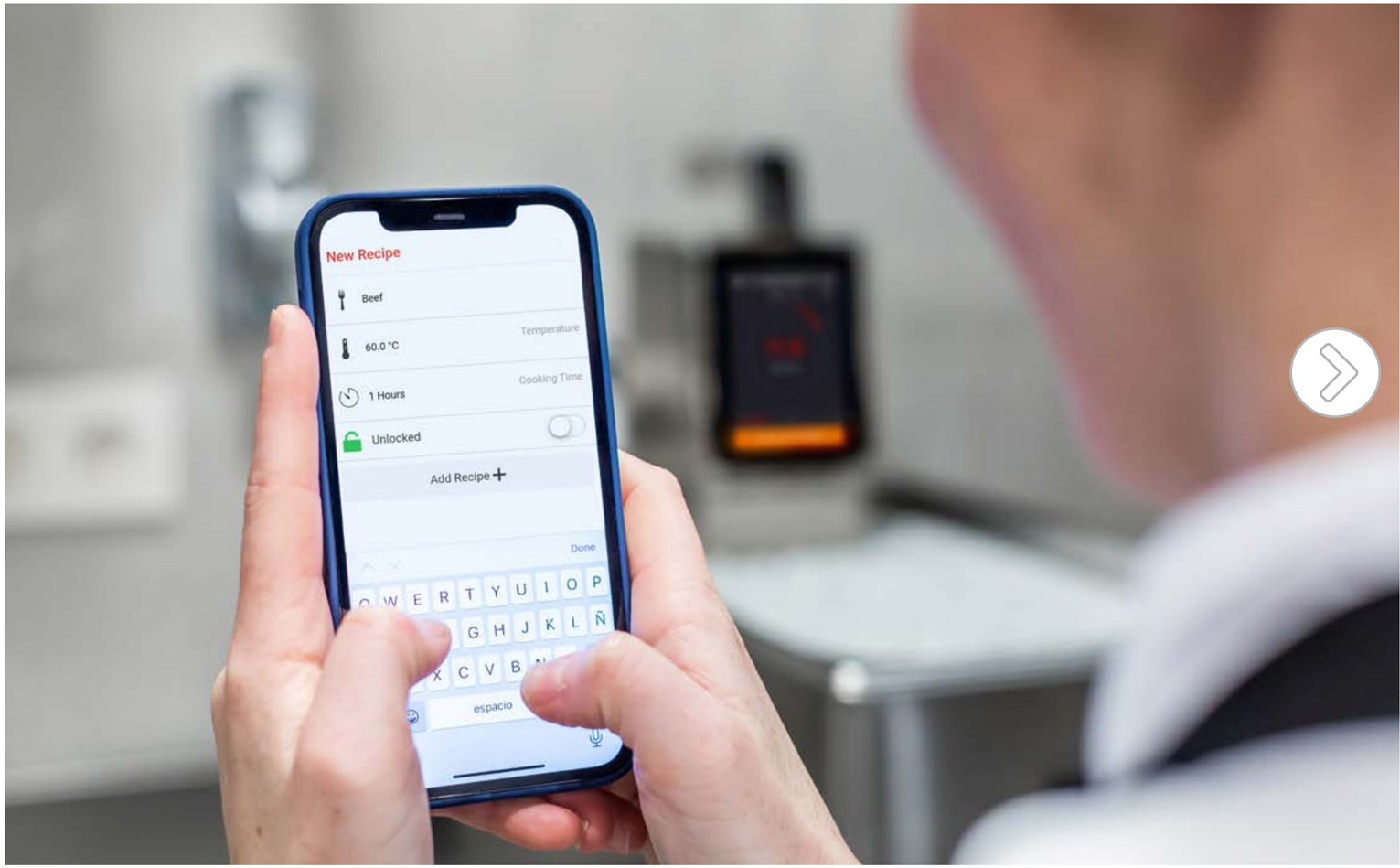
Fortschrittliche Zusatzleistungen

Bluetooth

Die Bluetooth-Konnektivität in Kombination mit der kostenlosen App, die für IOS und Android verfügbar ist, stattet den SmartVide XL mit erweiterten Funktionen aus, die es möglich machen, Rezepte in der App zu erstellen und an den SmartVide XL zu senden.

Außerdem erstellt die App eine Liste der Benutzer, die die Maschine bedienen, um auf diese Weise eine effektive HACCP-Kontrolle sicherzustellen.

Zudem bietet der SmartVide XL dank seiner Bluetooth-Funktion einen verzögerten Start. Mit dieser Funktion kann eine bestimmte Zeit programmiert werden, zu der der Aufheizvorgang des Wassers beginnt.



WLAN-Konnektivität

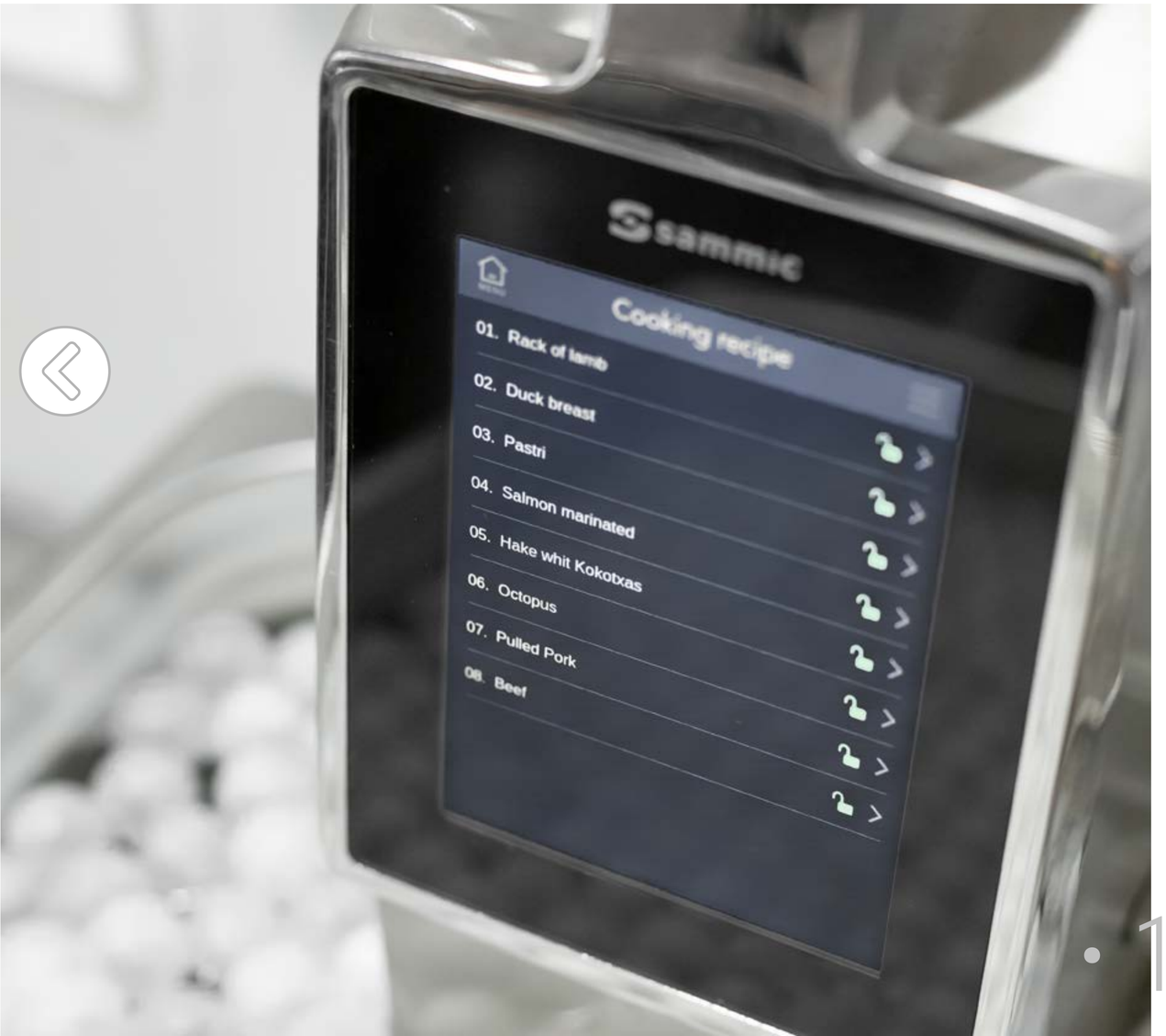
Dank der WLAN-Konnektivität ist der SmartVide XL immer auf dem neuesten Stand, denn wann immer das Gerät eine neue Software-Version auf dem Server findet, fragt es den Benutzer, ob er sie aktualisieren möchte.

Außerdem ermöglicht die WLAN-Konnektivität dem Benutzer, die Historie seines Geräts auf einfache Weise im PDF-Format per E-Mail zu senden.

Für HACCP geeignet

Dank der verfügbaren Verbindungsmöglichkeiten macht SmartVide XL die HACCP-Kontrolle extrem einfach und ermöglicht es, die Zyklusdaten jederzeit zu visualisieren, die Garergebnisse am Ende jedes Zyklus zu exportieren und die nach Datum gefilterte Garhistorie zu exportieren.

Rezeptspeicher



Rezepte können sowohl im Gerätespeicher als auch in der App gespeichert werden.

Auf diese Weise muss statt einer Temperatur- und Zeitangabe nur das Rezept ausgewählt werden, so werden in jedem Zyklus konsistente Ergebnisse sichergestellt.

Janby Track Mini: integrierte Regenerationssteuerung

SmartVide XL ist so ausgelegt, die Anwendung JanbyTrack Mini* integriert zu aktivieren, ohne dass zusätzliche Geräte benötigt werden. Dank Janby Track ist es möglich, die unterschiedlichen Gar- und Regenerationszeiten der verschiedenen Beutel in ein und demselben Wasserbad zu steuern.

*Dieser Service sowie weitere Funktionalitäten werden auf unabhängige Weise durch unseren Technologiepartner der Gastronomie 4.0 Janby Digital Kitchen (https://janby.kitchen/smartvide-x/) bereitgestellt.

Ihr SmartVide, stets auf dem neuesten Stand

Aktualisierung der Firmware

Dank der WLAN-Konnektivität wird die Software, die Ihren SmartVide XL steuert, jederzeit aktualisiert.

Dies bietet den Vorteil, dass Funktionalitäten oder Verbesserungen jederzeit ferngesteuert hinzugefügt werden können.

Fühleraktivierter Zyklusstart

Hierbei wird der Zyklus automatisch gestartet, wenn die eingestellte Temperatur im Kern des Produkts erreicht ist.

Diese Funktion ist besonders wichtig für die Pasteurisierung.

Garhistorie in Echtzeit

Mit SmartVide XL ist es möglich, die Historie während des Zyklus jederzeit an der Maschine selbst einzusehen.

Das beste Benutzererlebnis

5"-Touchscreen

Der SmartVide XL ist mit einem hochgradig intuitiven 5"-Farb-Touchscreen ausgestattet, der speziell für die Arbeit in der Küche entwickelt wurde.

Einstellungsmenü

SmartVide XL verfügt über ein umfangreiches Einstellungsmenü, auf das über den Touchscreen zugegriffen werden kann. Neben weiteren Optionen werden Informationen zur Verwendung des Geräts nach Temperaturbereich bereitgestellt. Diese Informationen sind sowohl für den Benutzer als auch für das Wartungspersonal sehr nützlich.

Temperaturen in °C / °F

SmartVide XL funktioniert mit Grad Celsius oder Grad Fahrenheit.
Der Wechsel von einem System zum andern ist sehr einfach.

Umfassendes Meldesystem

Wassermangel

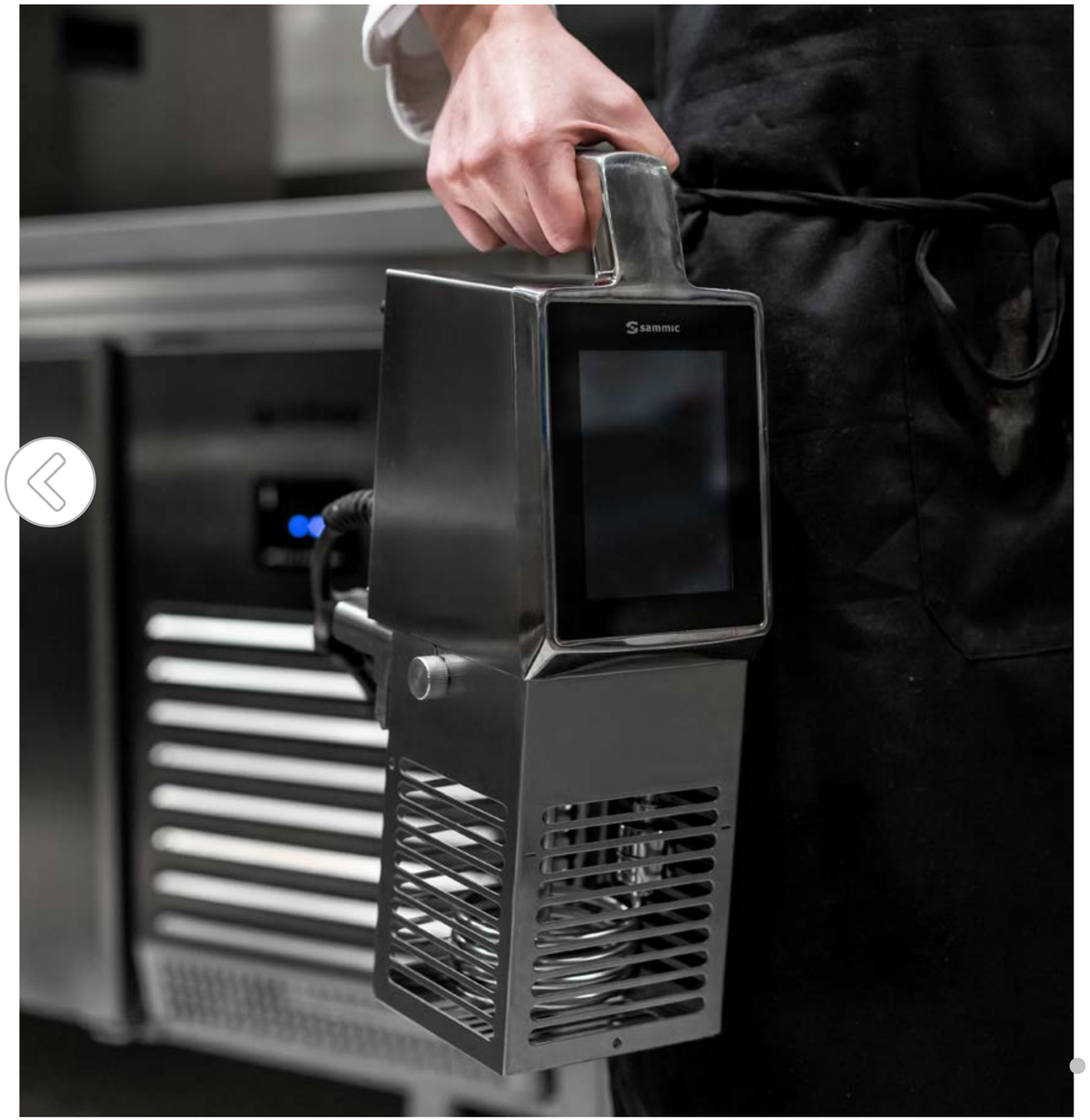
Stromunterbrechung

Wassertemperatursonde

Bewegungsmotor

Heizwiderstand

Überhitzung Kabine



Tragbar: ergonomischer Griff

Der SmartVide XL ist mit einem soliden, ergonomischen Edelstahlgriff ausgestattet, mit dem der SmartVide XL leicht von einem Behälter zum anderen bewegt werden kann.

Umfassendes Zubehör

Zur Startseite

Gedämmter Behälter mit Deckel

Die gedämmten Behälter mit Deckel, erhältlich bei GN2/1 (56 Liter) und GN1/1 (28 Liter), werden nach Maß für die SmartVide produziert.

Sie werden aus Edelstahl hergestellt, sind mit einem Griff für die Entleerung ausgestattet und bieten Wärmedämmung und Energieersparnis.

Auf der Webseite anzeigen

Elektrobehälter

Zusätzlich zu den neutralen, gedämmten Behältern ist es möglich, die Maschine an einen Elektrobehälter anzuschließen, der mit Widerständen ausgestattet ist, die vom SmartVide X gesteuert werden können. Der Anschluss erfolgt über USB und der Garer übernimmt die Kontrolle über die Widerstände des Behälters, um die Aufheiz- und Rückgewinnungszeiten zu verkürzen. Diese Funktion ist besonders nützlich, wenn das Ausgangsprodukt sehr kalt oder gefroren ist.
Der Behälter mit 120P hat vier Widerstände von 750W, der 56P hat zwei Widerstände und der 28P hat einen Widerstand.

Behälter	Netzspannung	Leistung	
28P	230/50-60/1	750W.	Auf der Webseite anzeigen
56P	230/50-60/1	1500W	Auf der Webseite anzeigen
120P	230/50-60/1	3000W	Auf der Webseite anzeigen

Kerntemperaturfühler und Membran

Der optionale Kernfühler wird an den SmartVide angeschlossen und ermöglicht eine Kerntemperaturmessung in Echtzeit,

was für die Standardisierung von Rezepten empfohlen wird. Eine Membran schützt den Beutel vor Wassereintritt infolge der Verwendung des Temperaturfühlers.

Zudem können mit dem SmartVide XL die Garzeiten nach der Temperatur des Wasserbades oder des Fühlers im Kern des Produkts eingestellt werden.

Körbe für den beheizten Tank 120P

Kundenspezifische Körbe aus Edelstahl zur Organisation von Produkten im beheizten Tank 120P.

Ein beheizter Tank 120P kann bis zu 3/5 Körbe aufnehmen.

Auf der Webseite anzeigen

Behältertrennwände

Die Trennwände ermöglichen die Unterteilung des Behälters und helfen, die Lebensmittel im Wasserbad besser zu organisieren. Es ist eine sehr praktische Art, den verfügbaren Platz optimal zu nutzen.

Auf der Webseite anzeigen

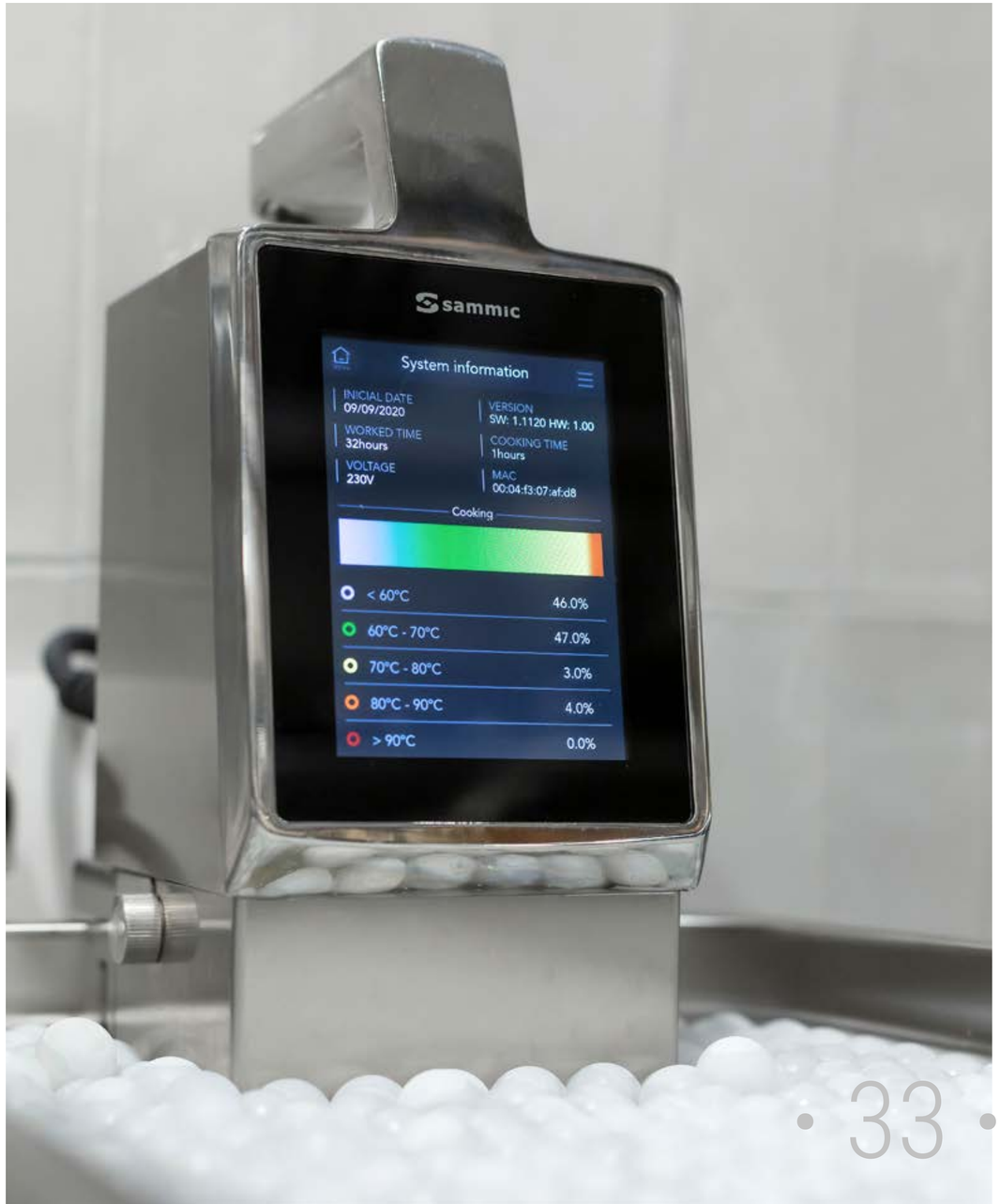
Anti-Dampf-Kugeln

Die Anti-Dampf-Kugeln bedecken die Oberfläche des Bades, wodurch eine Isolationsschicht entsteht. Dies verhindert die Verdampfung von Flüssigkeiten bei längeren Garzeiten. Die Beutel werden unter Wasser gehalten und Rauch sowie Spritzrisiko werden reduziert.

Die Anti-Dampf-Kugeln von Sammic sind

für Temperaturen bis 110 °C ausgelegt und praktisch mit jeder Flüssigkeit verwendbar.

Auf der Webseite anzeigen



Qualitätsgarantie

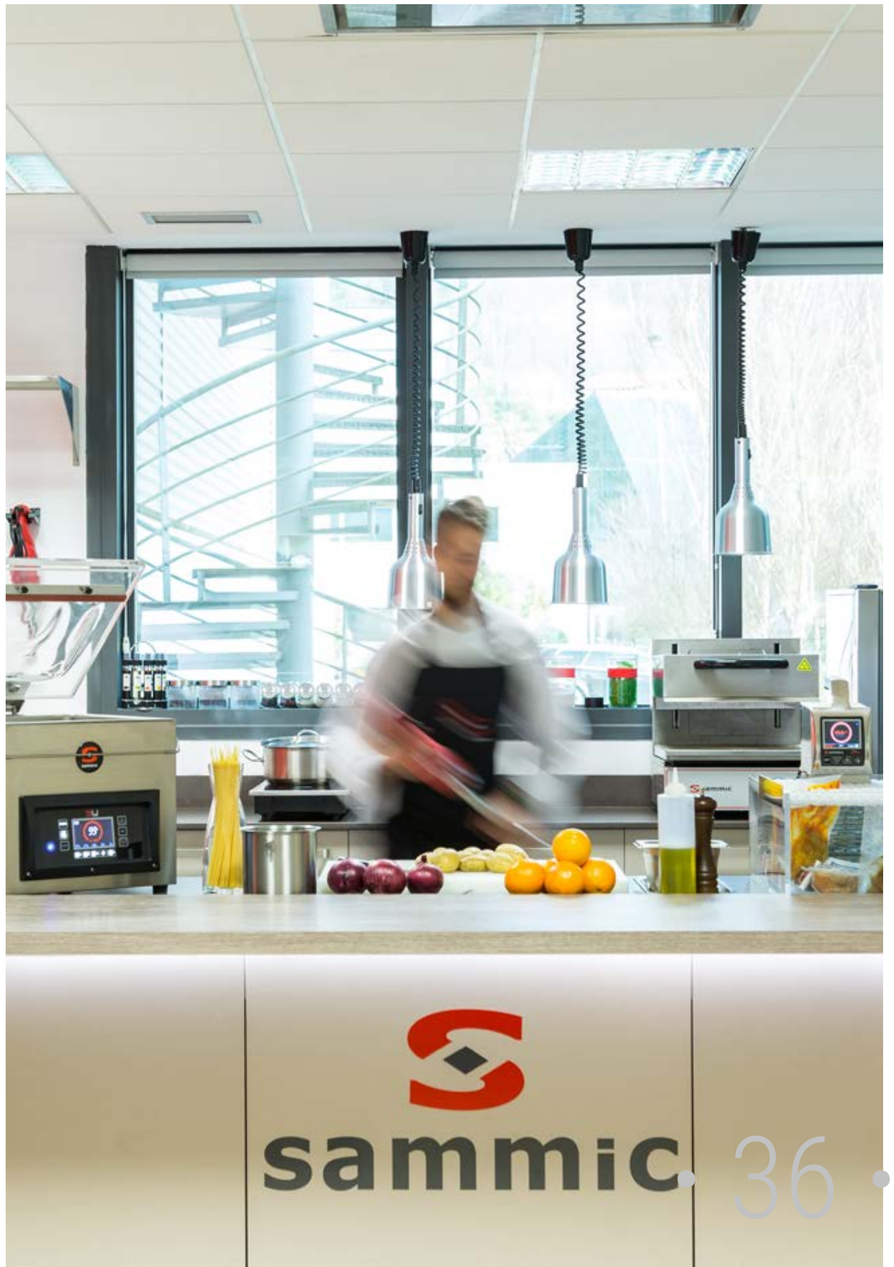
Zur Startseite

100 % getestet

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

Zulassungsgenehmigungen und Zertifikate

Der SmartVide XL ist NSF-zertifiziert (Garantie für Sicherheit und Hygiene) und verfügt über die erforderlichen Zulassungen für den Vertrieb in den anspruchsvollsten Märkten.



Sammic:die Garantie eines Marktführers

Zur Startseite

Von und für Chefköche entwickelt und entworfen

In enger Zusammenarbeit mit unserem leitenden Chefkoch Enrique Fleischmann sowie der Fleischmann's Cooking Group hat das Team der Abteilung F+E+I

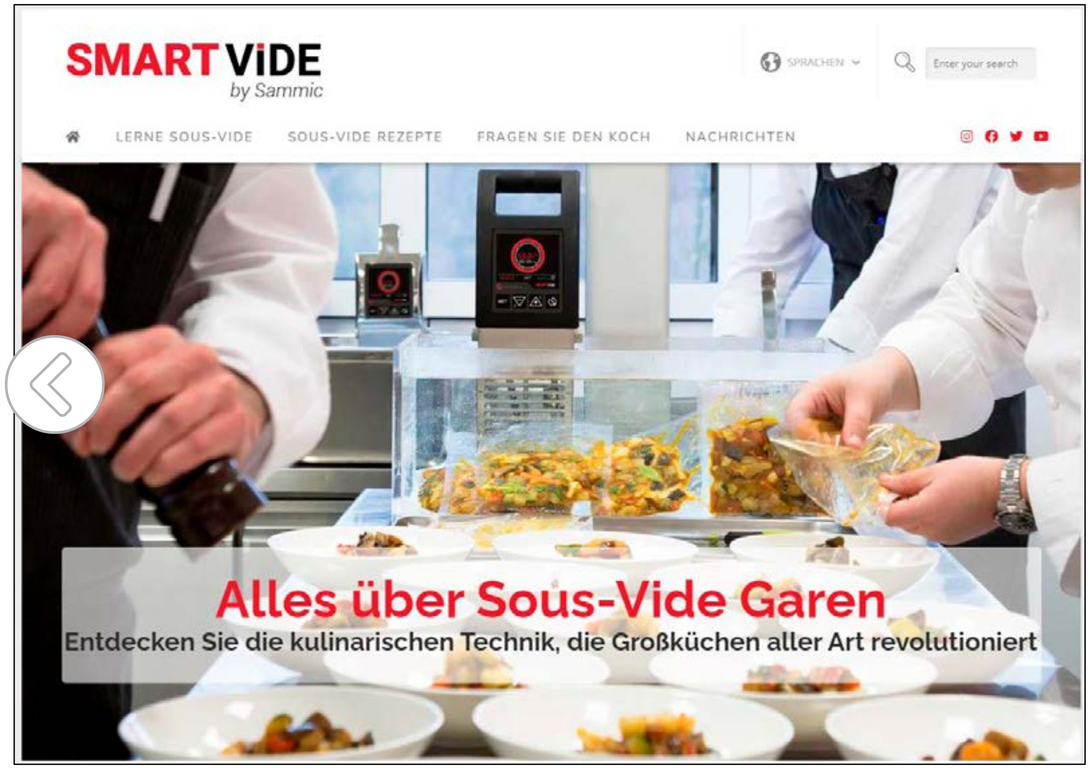
bei Sammic es sich zum Ziel gesetzt, einen Garer zu entwickeln, der allen Ansprüchen perfekt gerecht wird.

Außerdem wurden alle SmartVide-Modelle vor Markteinführung von als Botschafter für Sammic tätigen Chefköchen aus aller Welt getestet.

Teil einer Komplettlösung

Sammic stellt seit 1990 professionelle Vakuumverpackungsanlagen her und bietet jetzt eine Komplettlösung für das Vakuumgaren an.

Alles über Sous-Vide Kochen



www.sous-vide.cooking

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

Alles über Sous-Vide Kochen

Janby Digital Kitchen

Unser Technologie-Partner für die Gastronomie 4.0

janby.kitchen

Janby Digital Kitchen zielt darauf ab, in Profi-Küchen und den dazugehörigen Prozessen den Fortschritt durch Digitalisierung, Technologie und Konnektivität weiter voranzutreiben.

Technische daten

	SMARTVIDE XL	
Arbeitstemperatur	5ºC - 95 ºC / 41 ºF - 203 ºF	
Bildschirmauflösung	0.01ºC / 0.1 ºF	
Zeitliche Auflösung	1 min	
Zyklusdauer	1 min - 99 h	
Bildschirm	5" TFT-Touchscreen - kapazitiv	
Zulässige Umgebungstemperatur	5ºC - 40ºC / 41ºF - 104 ºF	
Maximales Fassungsvermögen	56 lt. / 14 gal	
Versorgung	208-240V/50-60Hz/1	230V/50+60Hz/1
Stromverbrauch	8A	8A
Leistung	2.600W	2.600W
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe)	125mm x 148mm x 435mm / 4.92" x5.82" x 17.1"	

Einzelkatalog

Auf der Webseite anzeigen

sammic

AENOR
ER
Empresa Registrada
ER-0437/1/96

CERTIFIED IQNet QUALITY SYSTEM

CE

UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

Zur Startseite