

Cocedor sous-vide

# SMART ViDE

# XL







Rendimiento  
profesional

RENDIMIENTO  
PROFESIONAL



Rendimiento  
profesional

IR A  
PORTADA

## Extremadamente preciso

El cocedor SmartVide XL está equipado con un sistema de control de temperatura de gran precisión, obteniendo resultados altamente consistentes y facilitando la estandarización de recetas.

Una sonda al corazón opcional permite un control aún más preciso.

Precisión temperatura	Rango temperaturas	Precisión tiempo	Duración ciclo
0,01°C 0,1°F	5 – 95 °C 41 – 203 °F	1 min.	1 min – 99 h.

## Elevada potencia

El SmartVide XL es idóneo para ofrecer un rendimiento profesional, ya que, gracias a su elevada potencia, 2.600W, los tiempos de calentamiento son mínimos.

Además, la opción de cuba potenciada conectable al SmartVide XL permite acelerar aún más los tiempos de calentamiento inicial y de recuperación de la temperatura.



## Gran capacidad



El SmartVide XL está diseñado para trabajar en recipientes de hasta 120 litros de capacidad, lo cual se traduce en 200 raciones de 200g.\* cada vez.

\* Capacidad máxima para cocciones largas y mantenimiento de temperatura. Esta capacidad puede variar en función de los requerimientos de la cocción o regeneración.

## Recipientes admitidos

Además de las cubas aisladas neutras o potenciadas especialmente diseñadas para este cocedor, SmartVide XL puede funcionar en recipientes gastronorm o cualquier otro tipo de recipiente, siempre que se cumplan los requisitos de capacidad máxima (hasta 120 l) y profundidad mínima (200 mm).



A medida		Gastronorm	Otros
<ul style="list-style-type: none"><li>• Cubas aisladas potenciadas diseñadas para este cocedor</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cubas aisladas con tapa a medida.</li><li>• Aislamiento = ahorro energético.</li><li>• Con grifo de vaciado.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Capacidad máxima: 120 l.</li><li>• Profundidad mínima: 200 mm.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Capacidad máxima: 120 l.</li><li>• Profundidad mínima: 200 mm.</li></ul>

## Posibilidad de trabajar por tiempo indefinido

Es posible establecer un uso por tiempo indefinido, fijando una temperatura pero no un tiempo.

Esta función está especialmente indicada para la regeneración así como para el uso de la aplicación Janby Track Mini integrada.



## Construcción robusta

Equipado con asa ergonómica y robusta de acero inoxidable macizo, SmartVide XL cuenta con una pantalla táctil contra la humedad y condiciones adversas en la cocina.

La parte sumergible está provista de un protector del agitador y resistencia de acero inoxidable.





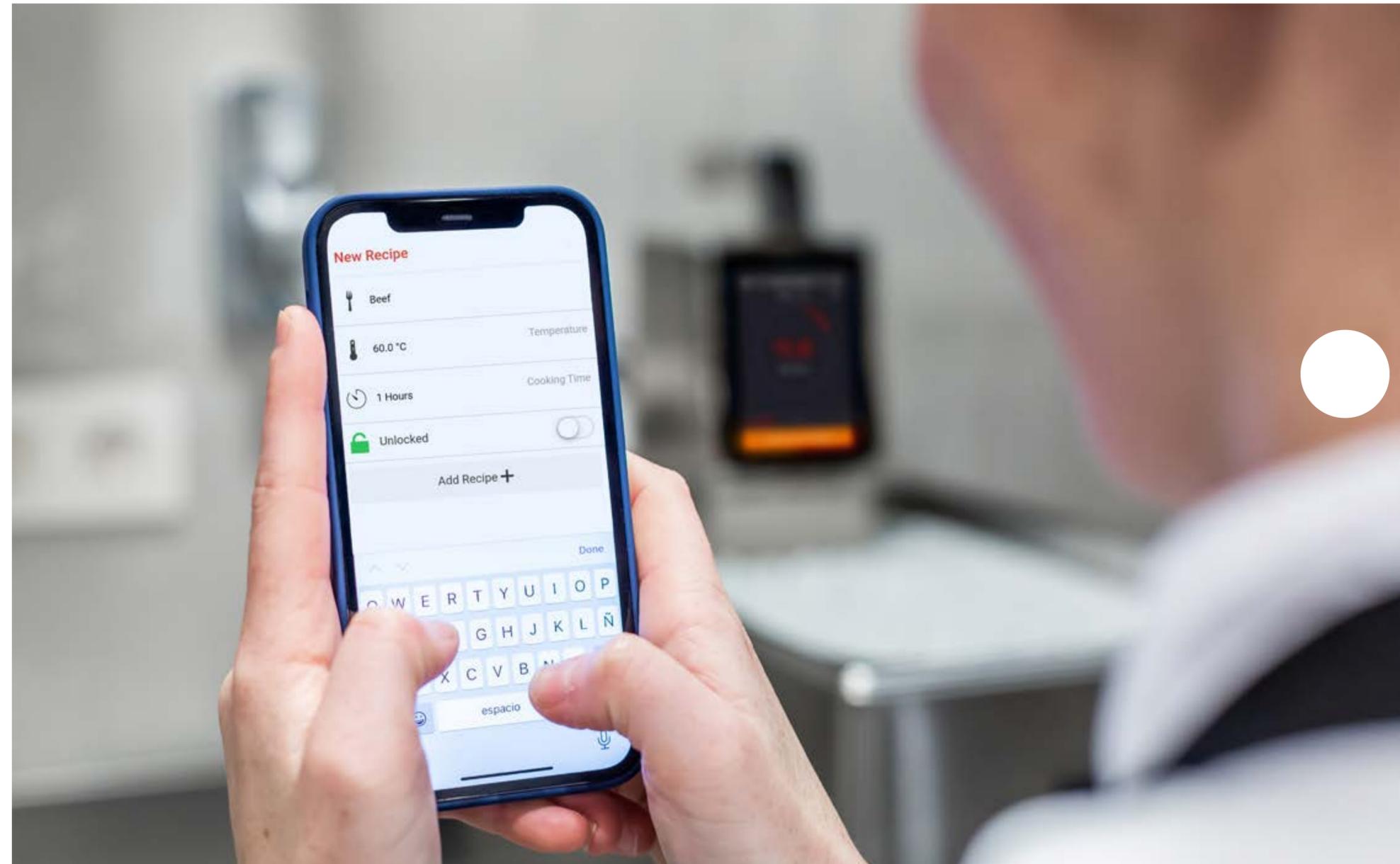
# Prestaciones avanzadas

## Conectividad Bluetooth

La conectividad Bluetooth, combinado con el App gratuito disponible para IOS y Android, otorga prestaciones avanzadas al SmartVide XL, ya que permite crear recetas en la aplicación y enviarlos al SmartVide XL.

Además, la aplicación crea la lista de usuarios que está operando la máquina para un control HACCP efectivo.

Por otro lado, gracias al Bluetooth, el SmartVide XL cuenta con el inicio diferido. Esta función permite programar la hora determinada en la que el agua empiece a calentarse.



## Conectividad Wifi



Gracias a la conectividad Wifi el SmartVide XL estará siempre actualizado, ya que, siempre que la máquina encuentre una nueva versión del software en el servidor, preguntará al usuario si quiere actualizarlo.

Además, la conectividad Wifi permite al usuario enviar el histórico de su máquina a un email de forma fácil y en formato pdf.

## HACCP-ready

Gracias a las conectividades disponibles, SmartVide XL hace que el control HACCP sea extremadamente sencillo, permitiendo visualizar los datos del ciclo en cualquier momento, exportar los resultados de la cocción al final de cada ciclo y exportar el histórico de cocciones filtrado por fechas.



## 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 de una lista previamente estandarizada en tiempo y temperatura, garantizando resultados consistentes en cada ciclo.



## Janby Track Mini: regeneración controlada integrada

SmartVide XL está preparado para activar la aplicación JanbyTrack Mini\* de forma integrada sin necesidad de equipos adicionales. Gracias a Janby Track es posible controlar los diferentes tiempos tanto de cocción como de regeneración de las distintas bolsas de un mismo baño.

\* Este servicio, así como funcionalidades adicionales, se habilitan de forma independiente a través de nuestro partner tecnológico de Gastronomía 4.0 Janby Digital Kitchen (<https://janby.kitchen/smartvide-x/>).



## Tu SmartVide, siempre a la última

### Actualización del firmware

Gracias a la conectividad Wifi, el software que controla tu SmartVide XL estará actualizado en todo momento. Esto es útil para añadir funcionalidades o mejoras de forma remota.



## Inicio del ciclo activado por sonda

Al alcanzar la temperatura establecida al corazón del producto, el ciclo se inicia de forma automática. Esta es una función crucial para la pasteurización.



## Histórico de la cocción en el momento



Con SmartVide XL es posible ver el histórico en la propia máquina durante el ciclo, en cualquier momento.



La mejor  
experiencia  
de uso

## Pantalla táctil de 5"



SmartVide XL está equipado con una pantalla táctil a color de 5" de uso muy intuitivo especialmente diseñado para trabajar en cocina.

## Menú de ajustes

SmartVide XL cuenta con un menú de ajustes completo y accesible mediante pantalla táctil. Entre otras opciones, se ofrece información del uso de la máquina por rango de temperaturas. Esta información es muy útil tanto para el usuario como personal de mantenimiento.

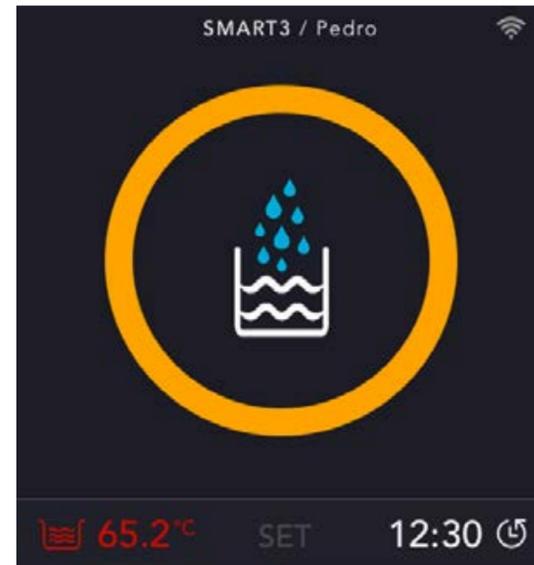


## Grados en °C / °F



SmartVide XL funciona con grados °C o °F.  
El cambio de un sistema a otro es muy fácil.

## Completo sistema de avisos



Falta de agua



Corte de energía



Sonda temperatura agua



Motor agitador



Resistencia calefactora



Sobrecalentamiento cabina

## Portátil: asa ergonómica



SmartVide XL está equipado con un asa ergonómica y robusta de acero inoxidable macizo que permite mover fácilmente el SmartVide de un contenedor a otro.



# Amplia gama de accesorios

## Cuba aislada neutra



Las cubas aisladas con tapa, disponibles en GN2/1 (56 litros) y GN1/1 (28 litros), están hechas a medida para los SmartVide.

Fabricados en acero inoxidable y equipados con grifo de vaciado, proporcionan aislamiento térmico y ahorro energético.

[Ver en la página web](#)

## Cuba potenciada

Además de las cubas aisladas neutras, existe la posibilidad de conectar la máquina a una cuba potenciada equipada con resistencias controlables desde el SmartVide XL. La conexión se realiza mediante USB y el cocedor toma el control de las resistencias de la cuba para acelerar los tiempos de calentamiento y recuperación. Esta función es especialmente útil cuando el género de partida está muy frío o congelado.

La cuba de 120P cuenta con cuatro resistencias de 750W, la 56P cuenta con dos resistencias y la 28P con una.

Cuba	Voltaje red	Potencia
28P	230/50-60/1	750W.
56P	230/50-60/1	1500W
120P	230/50-60/1	3000W

Ver en la página web

Ver en la página web

Ver en la página web



# Amplia gama de accesorios

AMPLIA GAMA DE ACCESORIOS



## Sonda al corazón y membrana

La sonda al corazón opcional se conecta al SmartVide y permite medir la temperatura en el corazón del producto en tiempo real.

Esto es recomendable a la hora de estandarizar recetas. Una membrana protege la bolsa de entradas de agua como consecuencia del uso de la sonda.

Además, SmartVide XL permite definir tiempos de cocción por temperatura del baño o de la sonda al corazón del producto.



## Cestos para cuba potenciada 120P



Cestos de dos tamaños para la organización del producto en la cuba potenciada 120P.

Fabricados en acero inoxidable.

Una cuba potenciada 120P tiene capacidad para 3/5 cestos.

[Ver en la página web](#)

## Divisores de cuba



Los divisores permiten dividir la cuba y ayudan a organizar mejor los alimentos en el baño. Es una forma muy práctica de aprovechar el espacio disponible.

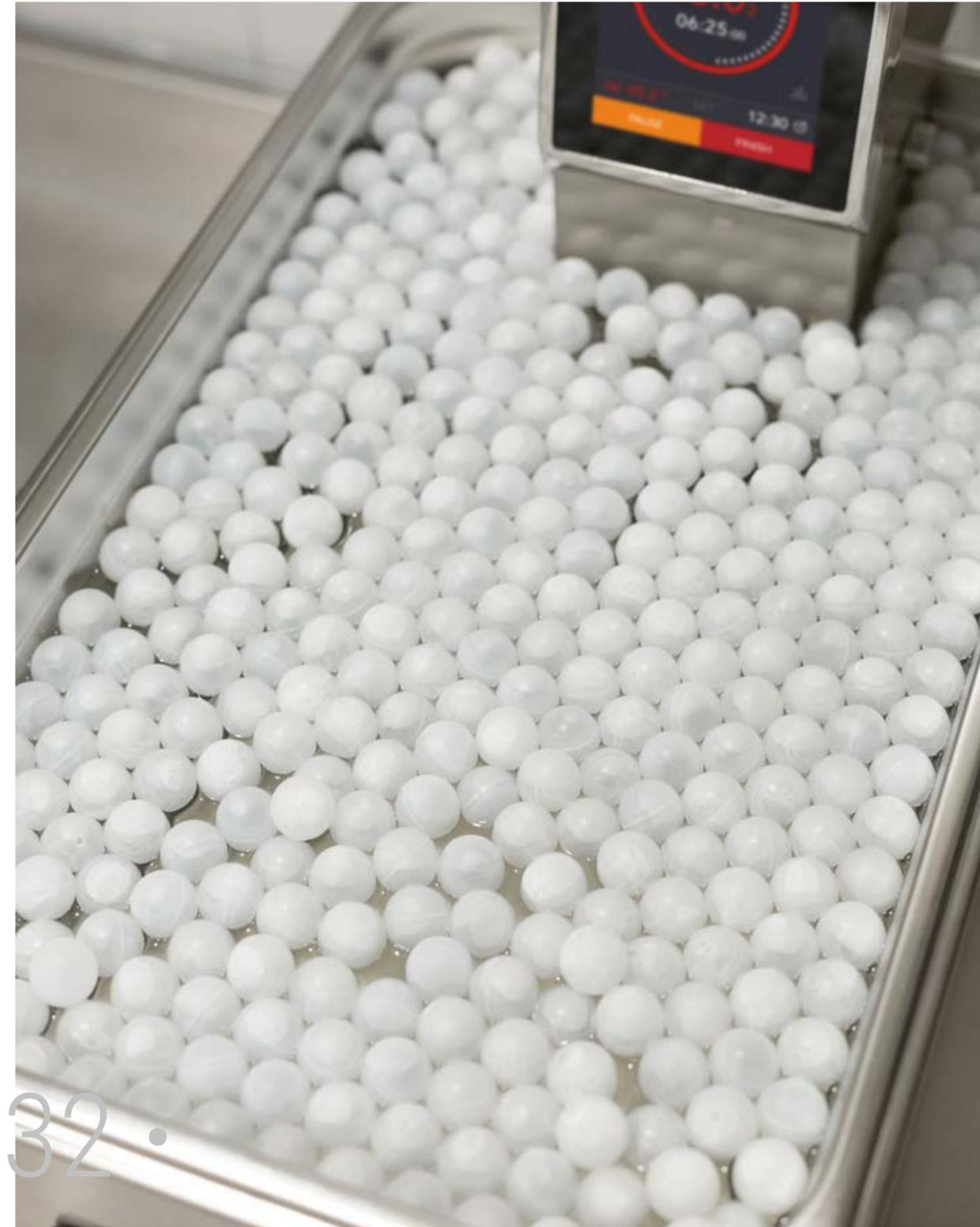
[Ver en la página web](#)

## Bolas anti-vapor

Las bolas anti-vapor cubren la superficie del baño creando una capa para evitar la evaporación de líquidos en cocciones largas. Mantienen las bolsas al vacío sumergidas, reducen humos así como el riesgo de salpicaduras.

Las bolas anti-vapor Sammic soportan hasta 110°C y se pueden usar prácticamente con cualquier tipo de líquido.

[Ver en la página web](#)





# Garantía de calidad

Garantía de  
calidad

GARANTÍA DE  
CALIDAD



**100% tested**



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

## Homologaciones y certificados

El SmartVide XL está homologado por **garantía de seguridad e higiene**, y cuenta con los certificados necesarios para su venta en los mercados más exigentes.





# Sammic: la garantía de un líder

---

  
sammic 36

## Diseñados y desarrollados con chefs, para chefs



El equipo de I+D+I de Sammic ha trabajado en estrecha colaboración con nuestro Chef corporativo Enrique Fleischmann y Fleischmann's Cooking Group con el objetivo de desarrollar el cocedor que mejor se adapte a sus necesidades.

Además, todos los modelos de SmartVide han sido testado por los Chefs Embajadores de Sammic de todo el mundo antes de su lanzamiento.

## Parte de una solución completa

Sammic fabrica envasadoras al vacío profesionales desde 1990, ofreciendo ahora una solución completa para la cocción sous-vide.



## Todo sobre la cocción sous-vide



[www.sous-vide.cooking](http://www.sous-vide.cooking)

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



## Todo sobre la cocción sous-vide

### Janby Digital Kitchen

*Nuestro partner tecnológico de Gastronomía 4.0*

[janby.kitchen](http://janby.kitchen)

Janby digital kitchen tiene como objetivo sofisticar la cocina profesional y sus procesos a través de la digitalización, tecnología y conectividad.



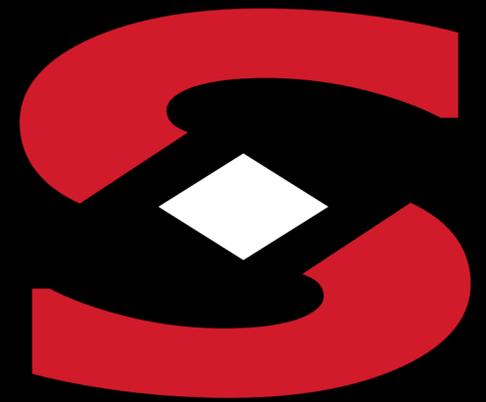


	SMARTVIDE XL	
Temperatura de trabajo	5°C - 95 °C / 41 °F - 203 °F	
Resolución de display	0.01°C / 0.1 °F	
Resolución de tiempo	1 min	
Duración de ciclo	1 min - 99 h	
Display	TFT 5" táctil - capacitivo	
Temperatura ambiente permitida	5°C - 40°C / 41°F - 104 °F	
Capacidad máxima	120 lt. / 30 gal	
Alimentación	208-240V/50-60Hz/1	230V/50+60Hz/1
Consumo de corriente	8A	8A
Potencia	2.600W	2.600W
Dimensiones (Ancho x Fondo x Alto)	125mm x 148mm x 435mm / 4.92" x5.82" x 17.1"	



Ficha de producto

Ver en la página web



sammic



UNE-EN ISO 9001

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