

Cuiseur sous-vide **SMARTViDE**

XL



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







Un rendement professionnel



Extrêmement précis

Le cuiseur sous vide SmartVide XL est muni d'un système de contrôle de température de grande précision, pour des résultats hautement garantis et facilitant la normalisation des recettes.

Une sonde à cœur, en option, permet d'obtenir un contrôle encore plus précis.

Précision de température	Échelle de températures	Précision de durée	Durée du cycle
0,01°C 0,1°F	5 – 95 °C 41 – 203 °F	1 min.	1 min – 99 h.

Puissance élevée

Le SmartVide XL est idéal pour garantir des performances professionnelles. En effet, grâce à sa puissance élevée, 2.600W, les temps de chauffe sont minimes.

En outre, l'option de cuve alimentée connectée au SmartVide XL permet d'accélérer davantage les temps de chauffe initiaux et de récupération de la température.



Grande contenance



Le SmartVide XL est conçu pour fonctionner dans des récipients présentant une capacité maximale de 120 litres, correspondant à 200 portions de 200 g chacune.

* Capacité maximale pour une cuisson longue et un maintien en température. Cette capacité peut varier en fonction des besoins de cuisson ou de régénération..

Récipients admis

Outre les cuves spécialement conçues pour ce cuiseur, isolées neutres ou alimentées, le SmartVide XL peut fonctionner dans des récipients Gastronorm ou dans tout autre type de récipient, dès lors que les exigences de capacité maximale (jusqu'à 120 l) et de profondeur minimale (200 mm) sont respectées.



Sur mesure		Gastronorm	Autres
• Cuves isolées alimentées conçues pour ce cuiseur.	• Cuves isolées avec couvercle sur mesure. • Isolation = économie d'énergie. • Avec robinet de vidange.	• Contenance maximale : 120 l. • Profondeur minimale : 200 mm.	• Contenance maximale : 120 l. • Profondeur minimale : 200 mm.

Possibilité de travailler sans durée préétablie

Il est possible de définir une utilisation pour une durée indéterminée, en fixant une température, et non une durée.

Cette fonction est particulièrement adaptée à la régénération ainsi qu'à l'utilisation de l'application Janby Track Mini intégrée.



Construction solide

Outre sa poignée ergonomique et robuste en acier inoxydable plein, le SmartVide XL est équipé d'un écran tactile à l'épreuve de l'humidité et des conditions contraignantes d'une cuisine.

La partie submersible dispose d'une protection pour l'agitateur et d'une résistance en acier inoxydable.





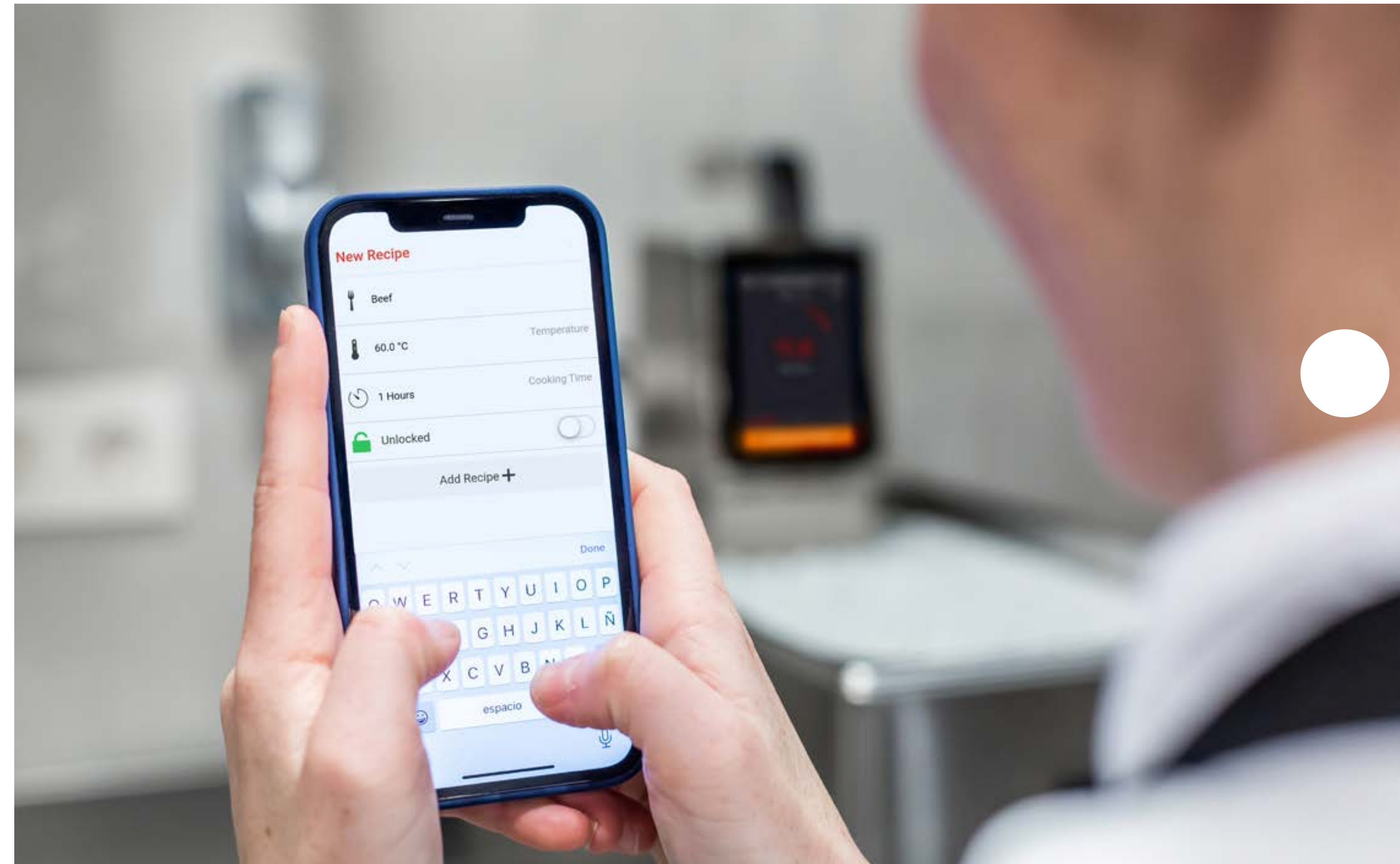
Des prestations avancées

Connectivité Bluetooth

La connectivité Bluetooth, associée à l'application gratuite disponible sur IOS et Android, offre au SmartVide XL des fonctionnalités avancées, permettant de créer des recettes dans l'application et de les lui envoyer.

En outre, l'application crée la liste des utilisateurs de la machine afin d'assurer un contrôle HACCP efficace.

D'autre part, grâce au Bluetooth, le SmartVide XL dispose d'un démarrage différé. Cette fonction permet de programmer l'heure précise à laquelle l'eau commence à chauffer.



Connectivité Wi-Fi

Grâce à la connectivité Wi-Fi, le SmartVide XL sera toujours à jour. En effet, chaque fois que la machine trouve une nouvelle version du logiciel sur le serveur, elle demandera à l'utilisateur s'il souhaite la mettre à jour.

En outre, la connectivité Wi-Fi permet à l'utilisateur d'envoyer facilement l'historique de sa machine par e-mail au format PDF.



HACCP-ready

Les connectivités disponibles permettent au SmartVide XL d'assurer un contrôle HACCP extrêmement simple, via la visualisation des données du cycle à tout moment, l'exportation des résultats de cuisson à la fin de chaque cycle et l'exportation de l'historique des cuissons filtré par date.



Mémoire de recettes

Il est possible de conserver les recettes par leur nom tant dans la mémoire de l'appareil que sur l'appli. Ainsi, il suffit de choisir la recette au lieu d'insérer la température et la durée, pour obtenir des résultats hautement garantis pour chaque cycle.



Janby Track Mini : régénération contrôlée intégrée

Le SmartVide XL est prêt à recevoir l'application Janby Track Mini* de façon intégrée sans avoir besoin d'équipements supplémentaires. L'application Janby Track permet de contrôler les différents temps de cuisson et de régénération des différents sachets présents dans un même bain.

* Ce service, ainsi que les fonctionnalités supplémentaires, s'active de manière indépendante via notre partenaire technologique de gastronomie 4.0 Janby Digital Kitchen (<https://janby.kitchen/smartvide-x/>).



Votre SmartVide, toujours à la pointe

Mise à jour du firmware

Grâce à la connectivité Wi-Fi, le logiciel qui contrôle votre SmartVide XL sera toujours à jour.

Cette fonction est utile afin d'ajouter des fonctionnalités ou des améliorations à distance.



Démarrage du cycle activé par sonde

Dès lors que la température réglée au cœur du produit a été atteinte, le cycle démarre automatiquement.

Il s'agit là d'une fonction cruciale à des fins de pasteurisation.



Historique de la cuisson à tout moment



Avec le Smartvide XL, il est possible à tout moment de visualiser l'historique de cuisson, et ce, même pendant le cycle.



La meilleure expérience d'utilisation

La meilleure
expérience d'utilisation

MEILLEURE EXPÉRIENCE
D'UTILISATION



Écran tactile 5 pouces



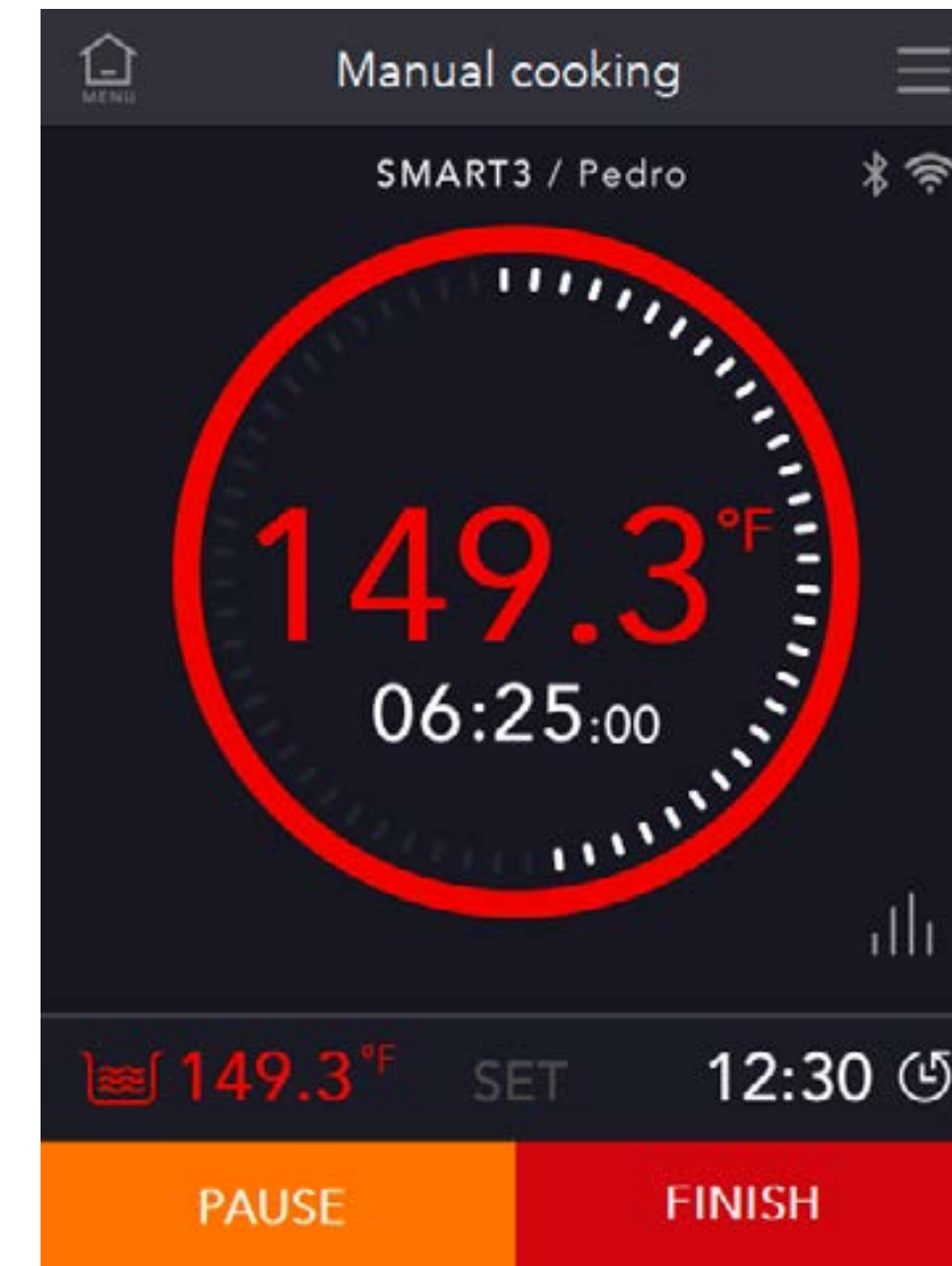
Le SmartVide XL est équipé d'un écran tactile couleur très intuitif de 5 pouces, spécialement conçu pour fonctionner dans une cuisine.

Menu de paramètres

Le SmartVide XL dispose d'un menu de paramètres complet, accessible via l'écran tactile. Parmi les options, des informations sur l'utilisation de la machine sont fournies par plage de températures. Ces informations sont très utiles, aussi bien pour l'utilisateur que pour le personnel d'entretien.



Degrés en °C / °F



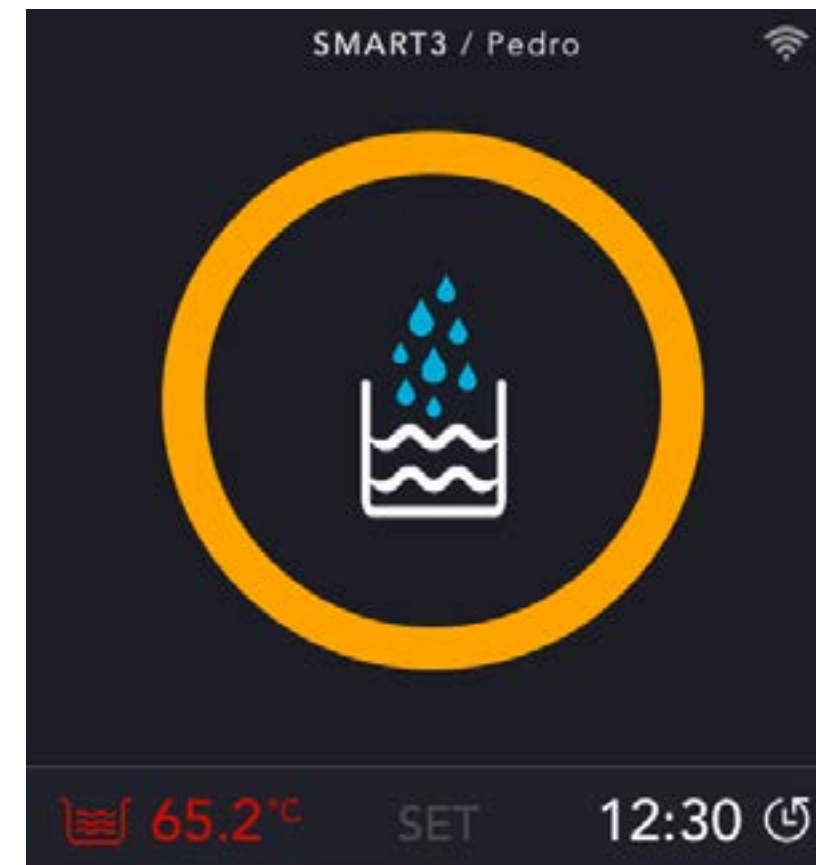
SmartVide XL fonctionne avec des degrés °C ou °F.
Le passage d'un système à l'autre est très facile.

La meilleure
expérience d'utilisation

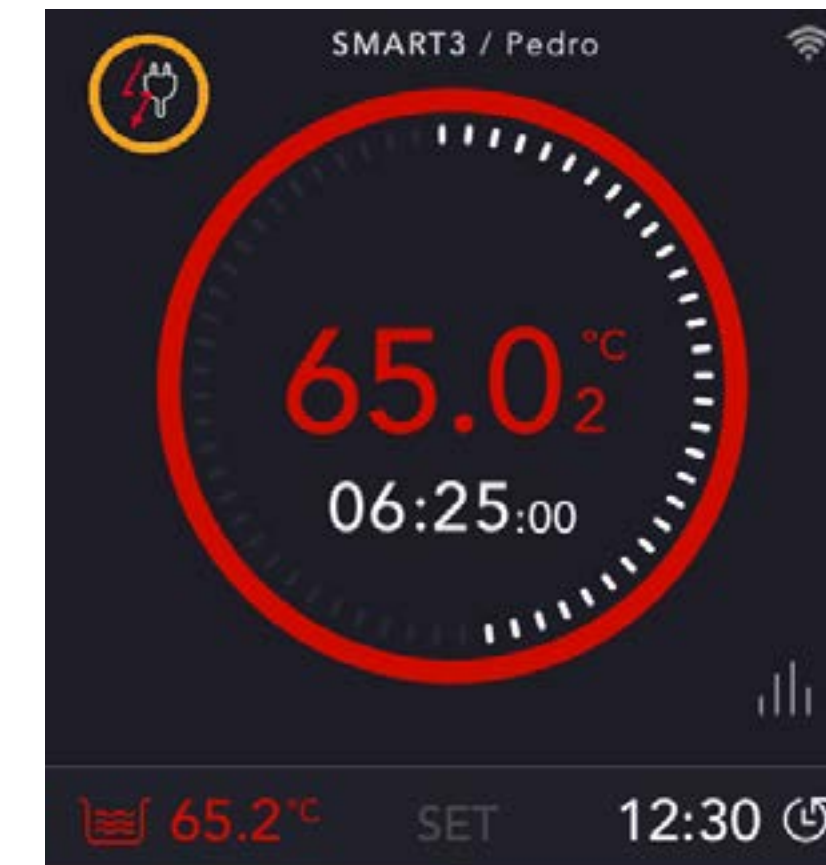
MEILLEURE EXPÉRIENCE
D'UTILISATION



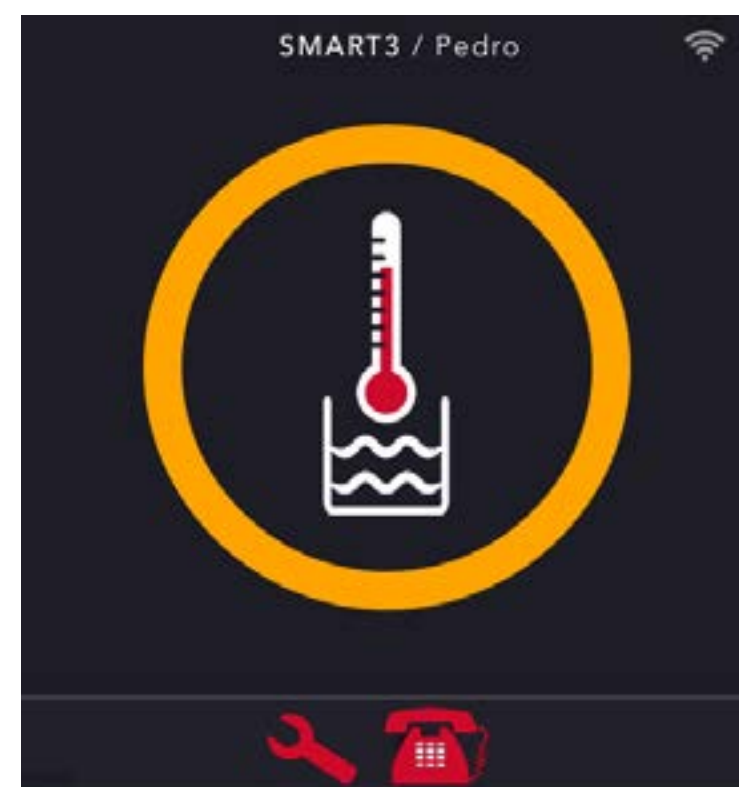
Systeme d'alarmes complet



Manque d'eau



Coupure d'électricité



Sonde température eau



Moteur d'agitation



Résistance chauffante



Surchauffe de la cabine

Portable : poignée ergonomique



Le SmartVide XL est équipé d'une poignée ergonomique et robuste en acier inoxydable plein qui lui permet d'être facilement déplacé d'un bac à l'autre.



Vaste gamme d'accessoires

Cuve isolée avec couvercle



Les cuves isolées avec couvercle, disponibles en GN2/1 (56 litres) et GN1/1 (30 litres), sont faites sur mesure pour les SmartVide.

Fabriquées en acier inoxydable et munies d'un robinet de vidange, elles fournissent un isolement thermique et une économie d'énergie.

Voir dans la page web

Cuve alimentée

Outre les cuves isolées neutres, il est possible de connecter la machine à une cuve alimentée, équipée de résistances pouvant être contrôlées depuis le propre SmartVide XL. La connexion est réalisée via USB, et le cuiseur prend le contrôle des résistances de la cuve afin d'accélérer les temps de chauffe et de récupération. Cette fonction est particulièrement utile lorsque le produit de départ est très froid ou congelé.

La cuve 120P a quatre résistances de 750W, le 56P a deux résistances et le 28P en a une.

Cuve	Tension secteur	Puissance
28P	230/50-60/1	750W.
56P	230/50-60/1	1500W
120P	230/50-60/1	3000W

Voir dans la page web

Voir dans la page web

Voir dans la page web



Sonde à cœur et membrane

La sonde à cœur proposée en option se connecte au SmartVide et permet de mesurer la température au cœur du produit en temps réel.

Cette fonction est recommandée en cas de standardisation des recettes. Une membrane protège le sachet de la pénétration d'eau suite à l'utilisation de la sonde.

En outre, le SmartVide XL permet de définir les temps de cuisson par température du bain ou de la sonde à cœur du produit.



Paniers pour bac chauffant 120P



Paniers pour l'organisation des produits dans la cuve renforcée 120P.
Fabrication en acier inoxydable.
Un bac chauffant 120P a une capacité de 3 à 5 paniers.

Voir dans la page web

Séparateurs de cuve



Les séparateurs permettent de diviser la cuve et aident à mieux organiser les aliments dans le bain. Il s'agit là d'un moyen très pratique d'utiliser au mieux l'espace disponible.

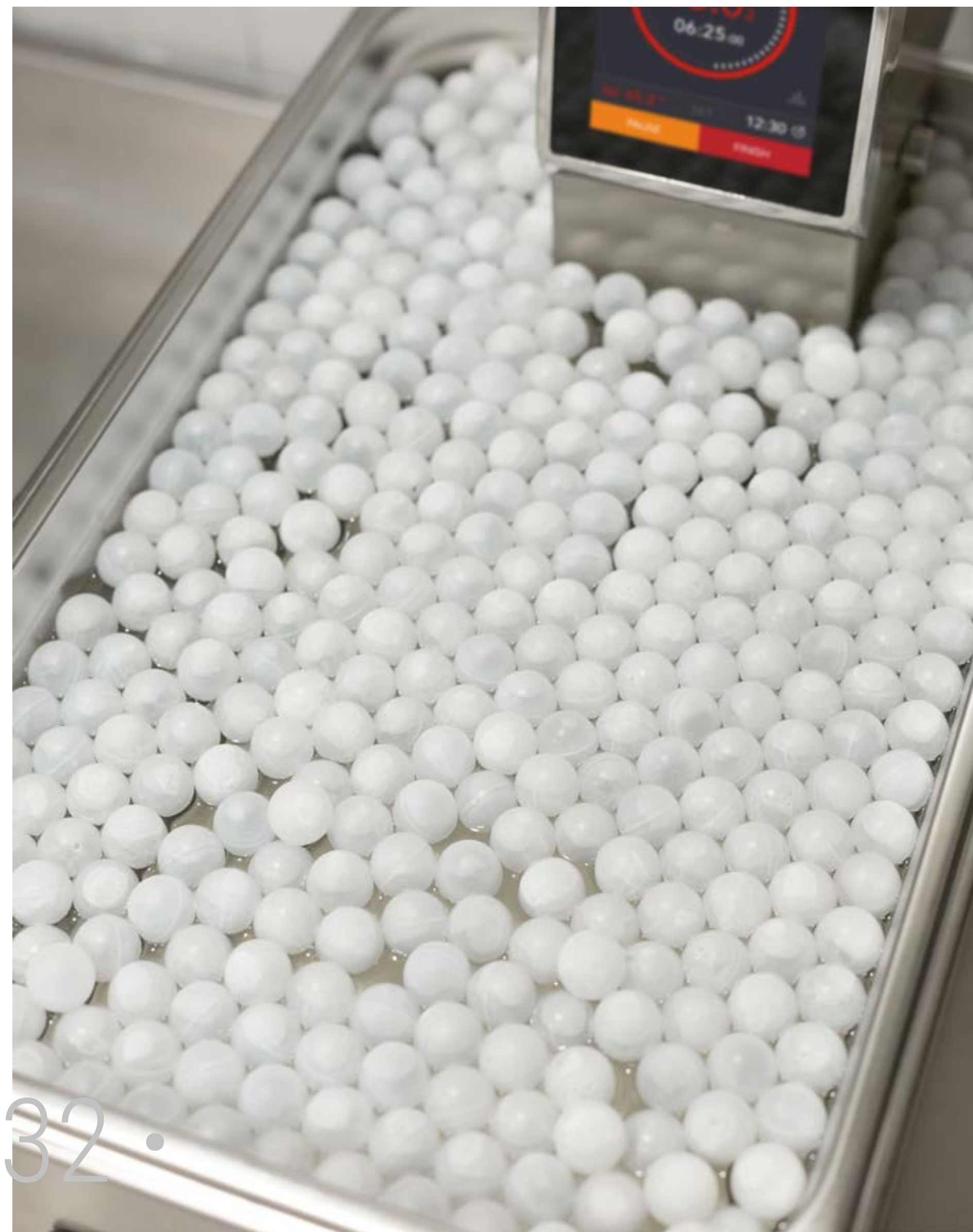
Voir dans la page web

Boules anti-vapeur

Les boules anti-vapeur couvrent la surface du bain en créant une couche pour empêcher l'évaporation des liquides lors de cuissons longues. Elles maintiennent les sachets sous vide immergés, diminuent les vapeurs ainsi que le risque d'éclaboussures.

Les boules anti-vapeur Sammic supportent jusqu'à 110 °C et elles peuvent être utilisées pratiquement avec tout type de liquides.

Voir dans la page web





Une qualité garantie

Une qualité
garantie

UNE QUALITÉ
GARANTIE



100 % testée

Tous les SmartVide sont testés un à un avant la vente, garantissant ainsi le meilleur rendement dans une cuisine professionnelle.

Homologations et certificats

Le SmartVide XL est homologué par NSF : garantie de sécurité et d'hygiène. En outre, il possède tous les certificats nécessaires pour sa vente sur les marchés les plus exigeants.





Sammic: la garantie d'un leader

Conçus et développés par des chefs, pour des chefs



L'équipe R+D+I de Sammic a travaillé en étroite collaboration avec notre Chef professionnel Enrique Fleischmann et le Fleischmann's Cooking Group dans le but de développer le cuiseur s'adaptant le mieux à leurs besoins.

De plus, tous les modèles de SmartVide ont été testés par les chefs Ambassadeurs de Sammic du monde entier avant leur lancement.

Élément d'une solution complète

Sammic fabrique des machines à emballer sous-vide professionnelles depuis 1990, offrant désormais une solution complète pour la cuisson sous vide.

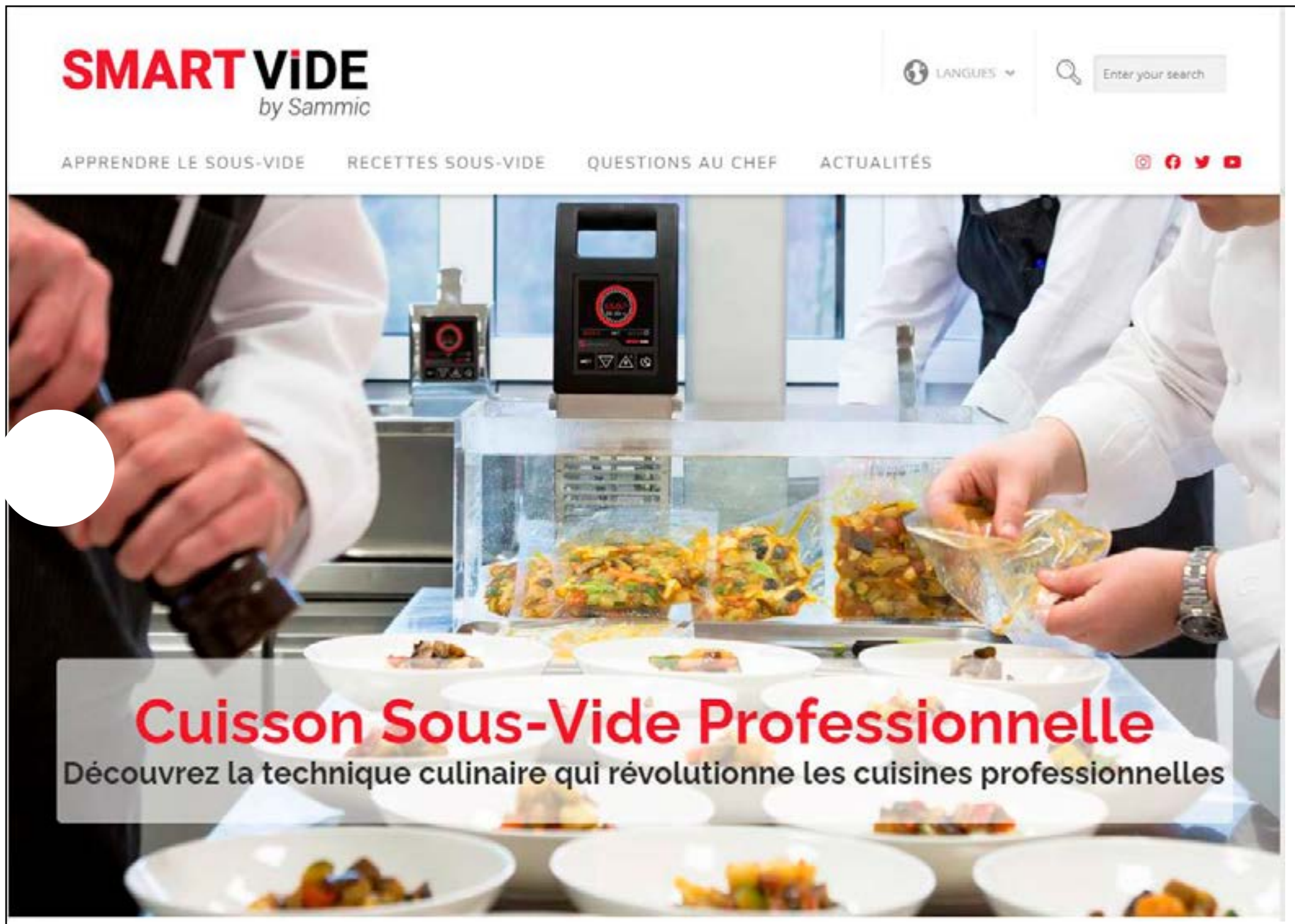


Tout sur la cuisson sous-vide



www.sous-vide.cooking

Sammic dispose d'un site dédié à la cuisson sous vide et à basse température où les utilisateurs peuvent trouver des recettes, des guides de cuisson, des techniques, des équipements et beaucoup plus.



Tout sur la cuisson sous-vide

Janby Digital Kitchen

Notre partenaire technologique de gastronomie 4.0

janby.kitchen

Janby digital kitchen entend perfectionner la cuisine professionnelle et ses processus par le biais de la numérisation, la technologie et la connectivité.





	SMARTVIDE XL	
Température de fonctionnement	5°C - 95 °C / 41 °F - 203 °F	
Résolution de l'écran	0.01°C / 0.1 °F	
Résolution de la durée	1 min	
Durée du cycle	1 min - 99 h	
Écran	TFT 5 pouces tactile - capacitif	
Température ambiante autorisée	5°C - 40°C / 41°F - 104 °F	
Capacité maximale	56 lt. / 14 gal	
Alimentation	208-240V/50-60Hz/1	230V/50+60Hz/1
Consommation électrique	8A	8A
Puissance	2.600W	2.600W
Dimensions (Largeur x Profondeur x Hauteur)	125mm x 148mm x 435mm / 4.92" x5.82" x 17.1"	

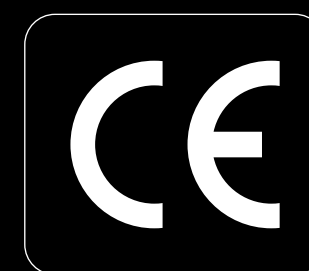
Fiche commerciale

Voir dans la page web





sammic



UNE-EN ISO 9001

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

ALLER À LA
COUVERTURE