

Cuocitore sous-vide

# SMART ViDE

# XL



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



sammic



• 2 •





# Rendimento professionale

## Estremamente preciso

Lo Smartvide XL è dotato di un sistema di controllo della temperatura estremamente preciso, consentendo di ottenere risultati davvero notevoli e facilitando la standardizzazione delle ricette.

Una sonda al cuore opzionale consente un controllo ancora più preciso.

Precisione temperatura	Range temperature	Precisione tempo	Durata del ciclo
0,01°C 0,1°F	5 – 95 °C 41 – 203 °F	1 min.	1 min – 99 h.

## Elevata potenza

SmartVide XL è ideale per offrire prestazioni professionali poiché, grazie alla sua elevata potenza, 2600W, i tempi di riscaldamento sono minimi.

Inoltre, l'opzione con vasca alimentata a energia elettrica, collegabile a SmartVide XL, consente di accelerare ulteriormente i tempi di riscaldamento iniziale e di recupero della temperatura.



## Grande capacità



SmartVide XL è progettato per funzionare in contenitori fino a 120 litri di capacità, con una resa di 200 porzioni da 200g.\* per volta.

\* Massima capacità per lunghe cotture e mantenimento della temperatura. Questa capacità può variare a seconda delle esigenze di cottura o rigenerazione..

## Recipienti consentiti

Oltre alle vasche isolate neutre o alimentate a energia, appositamente progettate per questo cuocitore, SmartVide XL può funzionare in recipienti gastronorm o qualsiasi altro tipo di contenitore, purché soddisfino i requisiti raccomandati di capacità massima (fino a 120 l) e profondità minima (200 mm).



Su misura	Gastronorm	Altri
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vasche isolate alimentate a energia progettate per questo cuocitore.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contenitori a parte con coperchio su misura.</li><li>• Isolamento = risparmio energetico.</li><li>• Con rubinetto di svuotamento.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Capacità massima: 120 l.</li><li>• Profondità minima: 200 mm.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Capacità massima: 120 l.</li><li>• Profondità minima: 200 mm.</li></ul>		

## Possibilità di lavorare per un periodo in tempo indeterminato

È possibile stabilire un utilizzo a tempo indeterminato, impostando una temperatura ma non un tempo. Questa funzione è particolarmente indicata per la rigenerazione e per l'utilizzo dell'applicazione Janby Track Mini integrata.



## Struttura robusta

Dotato di una maniglia ergonomica e robusta in solido acciaio inossidabile, SmartVide XL ha un touch screen contro l'umidità e le condizioni avverse in cucina.

La parte sommergibile è dotata di una protezione per l'agitatore e resistenza in acciaio inossidabile.





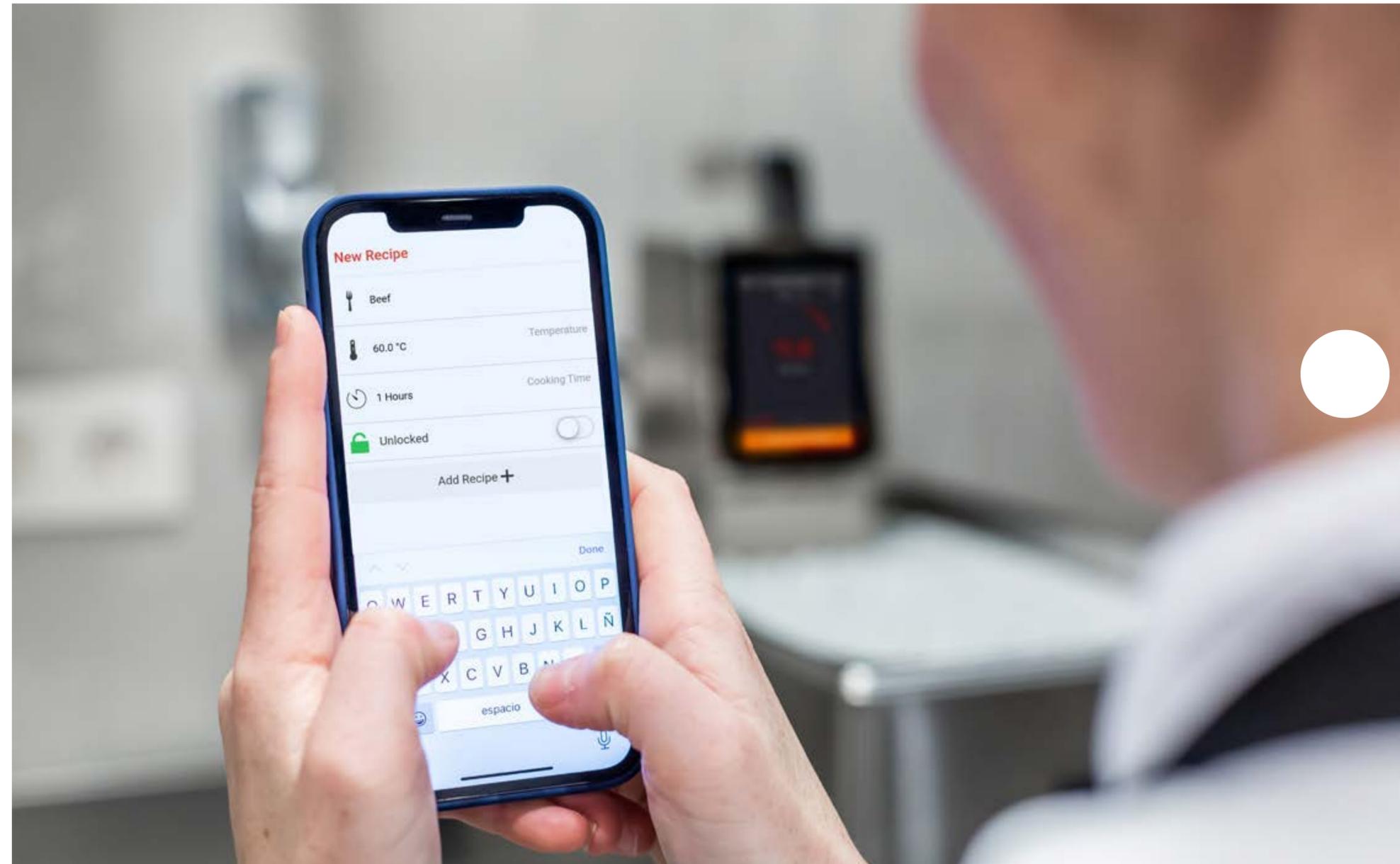
# Prestazioni avanzate

## Connettività Bluetooth

La connettività Bluetooth, combinata con l'app gratuita disponibile per IOS e Android, conferisce a SmartVide XL prestazioni avanzate, poiché consente di creare ricette nell'applicazione e di inviarle a SmartVide XL.

Inoltre, l'applicazione crea l'elenco degli utenti che utilizzano la macchina per un controllo HACCP efficace.

Per di più, grazie al Bluetooth, SmartVide XL dispone di avvio ritardato. Questa funzione consente di programmare l'ora specifica in cui far iniziare il riscaldamento dell'acqua.



## Connettività WiFi



Grazie alla connettività WiFi, SmartVide XL sarà sempre aggiornato; infatti, ogni volta che la macchina trova una nuova versione del software sul server, chiede all'utente se desidera aggiornarla.

Inoltre, la connettività WiFi consente all'utente di inviare facilmente a un'e-mail la cronologia della macchina in formato pdf.

## HACCP-ready

Grazie alle connettività disponibili, SmartVide XL rende il controllo HACCP estremamente semplice, consentendo di visualizzare i dati del ciclo in qualsiasi momento, esportare i risultati di cottura alla fine di ogni ciclo ed esportare la cronologia delle cotture filtrata per data.



## Memorizzazione ricette

È possibile salvare le ricette per nome sia nella memoria del dispositivo che nell'app. È sufficiente scegliere la ricetta invece di inserire temperatura e tempo, assicurando risultati notevoli ad ogni ciclo.



## Janby Track Mini: rigenerazione controllata integrata

SmartVide XL è predisposto per l'attivazione dell'applicazione JanbyTrack Mini\* in modo integrato senza la necessità di apparecchi aggiuntivi. Grazie a Janby Track è possibile controllare i diversi tempi sia di cottura che di rigenerazione dei vari sacchetti nello stesso bagno.

\* Questo servizio e tutte le funzionalità aggiuntive vengono abilitati in modo indipendente attraverso il nostro partner tecnologico Gastronomia 4.0 Janby Digital Kitchen (<https://janby.kitchen/smartvide-x/>).



## Il tuo SmartVide, sempre al passo coi tempi

### Aggiornamento del firmware

Grazie alla connettività WiFi, il software che controlla il tuo SmartVide XL sarà sempre aggiornato.

Questo è utile per aggiungere funzionalità o miglioramenti in remoto.



## Avvio del ciclo attivato da sonda

Quando nel cuore del prodotto viene raggiunta la temperatura impostata, il ciclo si avvia automaticamente. Questa è una funzione cruciale per la pastorizzazione.



## Cronologia della cottura al momento



Con SmartVide XL è possibile visualizzare la cronologia sulla macchina stessa durante il ciclo, in qualsiasi momento.



La migliore  
esperienza  
utente

La migliore  
esperienza utente

MIGLIORE  
ESPERIENZA UTENTE



## Touch screen da 5 pollici



SmartVide XL è dotato di un touch screen a colori da 5 pollici molto intuitivo appositamente progettato per l'uso in cucina.

## Menu delle impostazioni

SmartVide XL ha un menu completo delle impostazioni accessibile tramite touch screen. Tra le altre opzioni, vengono fornite le informazioni sull'uso della macchina per intervalli di temperatura. Queste informazioni sono molto utili sia per l'utente che per il personale addetto alla manutenzione.



La migliore  
esperienza utente

MIGLIORE  
ESPERIENZA UTENTE



Gradi in °C/°F



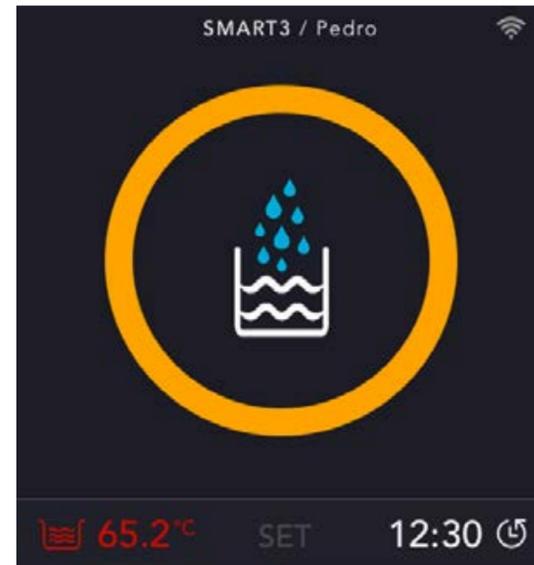
Lo Smartvide XL funziona sia in °C che in °F.  
È facile passare da un sistema all'altro.

La migliore  
esperienza utente

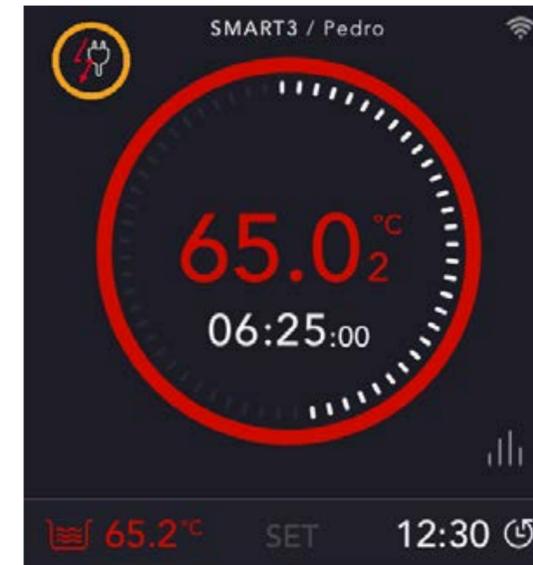
MIGLIORE  
ESPERIENZA UTENTE



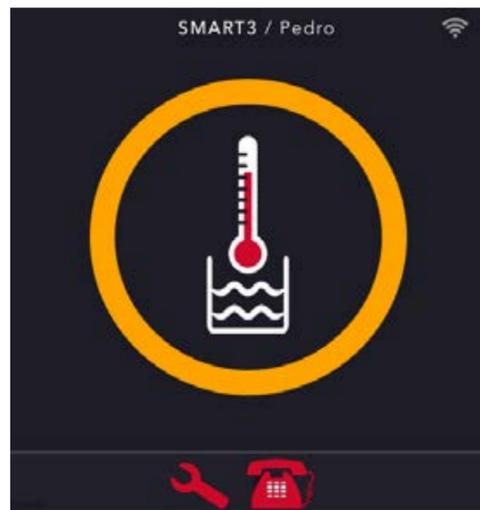
## Completo sistema di segnali



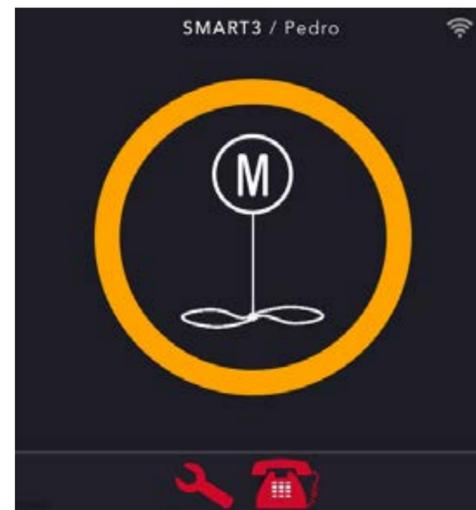
Mancanza acqua



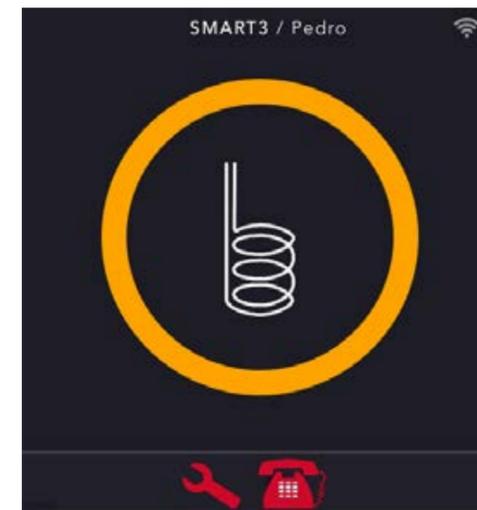
Interruzione alimentazione elettrica



Sonda temperatura acqua



Motore agitatore



Resistenza riscaldante



Surriscaldamento cabina

La migliore  
esperienza utente

MIGLIORE  
ESPERIENZA UTENTE



## Portatile: maniglia ergonomica



SmartVide XL è dotato di una maniglia ergonomica e robusta in solido acciaio inossidabile che consente di spostare facilmente lo SmartVide da un contenitore all'altro.



# Vasta gamma di accessori

## Vaschetta a parte con coperchio



Le vaschette a parte con coperchio, disponibili in GN2/1 (56 litri) e GN1/1 (30 litri), sono realizzate su misura per gli SmartVide.

Realizzate in acciaio inox e dotate di rubinetto di scarico, garantiscono isolamento termico e risparmio energetico.

Vedi sul sito web

## Vasca alimentata a energia elettrica

Oltre alle vasche isolate neutre, esiste la possibilità di collegare la macchina ad una vasca alimentata a energia elettrica dotata di resistenze controllabili dallo SmartVide XL. Il collegamento avviene tramite USB e il cuocitore prende il controllo delle resistenze della vasca per velocizzare i tempi di riscaldamento e recupero.

Questa funzione è particolarmente utile quando il prodotto di partenza è molto freddo o congelato.

La vasca da 120P ha quattro resistenze da 750W, la 56P ha due resistenze e la 28P ha una resistenza.

Vasca	Tensione rete	Potenza
28P	230/50-60/1	750W
56P	230/50-60/1	1500W
120P	230/50-60/1	3000W

Vedi sul sito web

Vedi sul sito web

Vedi sul sito web



• 28 •

## Sonda al cuore e membrana

La sonda al cuore opzionale si collega a SmartVide e consente la misurazione della temperatura nel cuore del prodotto in tempo reale.

Si consiglia di farlo al momento di standardizzare le ricette. Una membrana protegge il sacchetto dall'ingresso dell'acqua a seguito dell'uso della sonda.

Inoltre, SmartVide XL permette di definire i tempi di cottura in base alla temperatura del bagno o della sonda al cuore del prodotto.



Vasta gamma  
di accessori

VASTA GAMMA  
DI ACCESSORI



## Cestelli per vasca potenziata 120P



Cestelli per organizzare il prodotto nella vasca potenziata 120P.

Fabbricata in acciaio inossidabile.

Una vasca potenziata 120P ha una capacità per 3/5 cestelli.

Vedi sul sito web

## Divisori per vasca



I divisori consentono di dividere la vasca e aiutano a organizzare meglio gli alimenti nel bagno. È un modo molto pratico per sfruttare lo spazio disponibile.

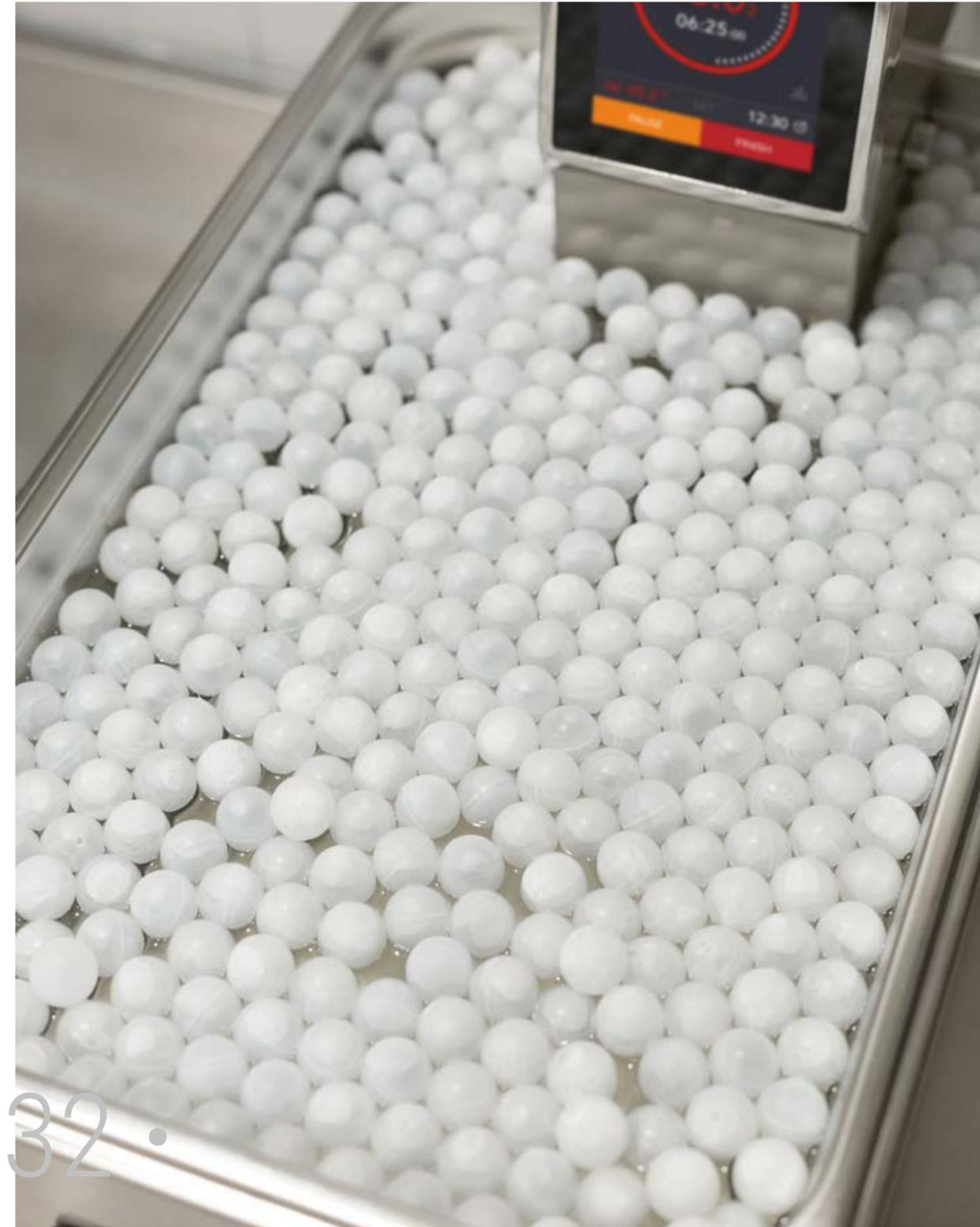
Vedi sul sito web

## Sfere anti-vapore

Le sfere anti-vapore coprono la superficie del bagno creando uno strato per evitare l'evaporazione dei liquidi nelle lunghe cotture. Tengono immersi i sacchetti per il sottovuoto, riducono i fumi e il rischio di spruzzi.

Le sfere anti-vapore Sammic sopportano temperature fino a 110°C e possono essere usate praticamente con ogni tipo di liquido.

Vedi sul sito web





# Garanzia di qualità

Garanzia di  
qualità

GARANZIA DI  
QUALITÀ



**100% testato**



Tutti gli SmartVide vengono provati uno per uno prima della vendita, assicurando il miglior rendimento in una cucina professionale.

## Approvazioni e certificati

SmartVide XL è omologato da NSF: garanzia di sicurezza e igiene, e possiede i certificati necessari per la vendita nei mercati più esigenti.





# Sammic: la garanzia di un leader

---

## Progettati e sviluppati con gli chef, per gli chef



Il team di Ricerca, Sviluppo e Innovazione di Sammic ha lavorato in stretta collaborazione con il nostro Chef aziendale Enrique Fleischmann e Fleischmann's Cooking Group al fine di sviluppare il cuocitore più adatto alle vostre esigenze.

Inoltre, tutti i modelli di SmartVide sono stati testati dagli Chef Ambassador di Sammic di tutto il mondo prima del lancio.

Sammic: la  
garanzia di un leader

LA GARANZIA  
DI UN LEADER



## Parte di una soluzione completa

Sammic produce  
confezionatrici sottovuoto  
professionali dal 1990,  
offrendo ora una soluzione  
completa per la cottura  
sottovuoto.



## Tutto sulla cottura sottovuoto



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

Sammic ha un sito web dedicato alla cottura sottovuoto e a bassa temperatura in cui gli utenti possono trovare ricette, guide di cottura, tecniche, attrezzature e molto altro ancora.



## Tutto sulla cottura sottovuoto

### Janby Digital Kitchen

*Nostro partner tecnologico Gastronomia 4.0*

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

Janby digital kitchen ha come obiettivo rendere sofisticata la cucina professionale e i suoi processi attraverso la digitalizzazione, la tecnologia e la connettività.



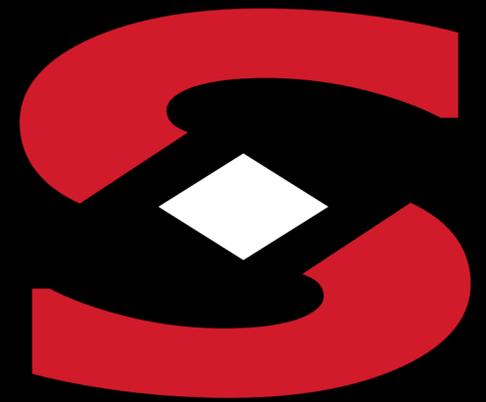


	SMARTVIDE XL	
Temperatura operativa	5°C - 95 °C / 41 °F - 203 °F	
Risoluzione del display	0.01°C / 0.1 °F	
Risoluzione del tempo	1 min	
Durata del ciclo	1 min - 99 h	
Display	TFT 5" touch screen - capacitivo	
Temperatura ambiente consentita	5°C - 40°C / 41°F - 104 °F	
Capacità massima	56 lt. / 14 gal	
Alimentazione	208-240V/50-60Hz/1	230V/50+60Hz/1
Consumo energetico	8A	8A
Potenza	2.600W	2.600W
Dimensioni (Larghezza x Profondità x Altezza)	125mm x 148mm x 435mm / 4.92" x 5.82" x 17.1"	



Scheda prodotto

Vedi sul sito web



sammic



UNE-EN ISO 9001

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

VAI ALLA  
COPERTINA