

Cozedor sous-vide

SMART ViDE

XL





sammic
Manual cooking
SMART3 / Pedro
65.0°C
06:25:00
12:30
65.2°C SET FINISH





Rendimento profissional

Extremamente precisos

O Smartvide XL está equipado com um sistema de controlo de temperatura de grande precisão, obtendo resultados altamente consistentes e facilitando a padronização de receitas.

Uma sonda ao centro opcional permite um controlo ainda mais preciso.

Precisão temperatura	Varição temperaturas	Precisão tempo	Duração ciclo
0,01°C 0,1°F	5 – 95 °C 41 – 203 °F	1 min.	1 min – 99 h.

Elevada potência

O SmartVide XL é ideal para oferecer um desempenho profissional, uma vez que graças à sua elevada potência, 2.600W, os tempos de aquecimento são mínimos.

Além disso, a opção de cuba potenciada que pode ser ligada ao SmartVide XL permite acelerar ainda mais os tempos de aquecimento inicial e de recuperação da temperatura.



Grande capacidade



O SmartVide XL está desenhado para recipientes até 120 litros de capacidade, o que se traduz em 200 doses de 200 g.* de cada vez.

* Capacidade máxima para cozimento longo e manutenção da temperatura. Esta capacidade pode variar em função dos requisitos de cozedura ou regeneração.

Recipientes admitidos

Além das cubas isoladas neutras ou potenciadas especialmente desenhadas para este aparelho de cozedura, o SmartVide XL pode funcionar com recipientes gastronorm ou qualquer outro tipo de recipiente, sempre que cumpram os requisitos de capacidade máxima (até 120 l) e de profundidade mínima (200 mm).



À medida	Gastronorm	Otros
<ul style="list-style-type: none">• Cubas isoladas potenciadas desenhadas para este aparelho de cozedura.	<ul style="list-style-type: none">• Cubas isoladas com tampa à medida.• Isolamento = poupança energética.• Com torneira de esvaziamento.	<ul style="list-style-type: none">• Capacidade máxima: 120 l.• Profundidade mínima: 200 mm.
<ul style="list-style-type: none">• Capacidade máxima: 120 l.• Profundidade mínima: 200 mm.		

Possível de trabalhar por tempo indefinido

É possível estabelecer um uso por tempo indefinido, fixando uma temperatura mas não um período de tempo.

Esta função é especialmente indicada para a regeneração bem como para o uso da aplicação Janby Track Mini integrada.



Construção robusta

Dotado de asa ergonómica e robusta em aço inoxidável maciço, o SmartVide XL possui um ecrã tátil protegido contra a humidade e condições adversas na cozinha.

A parte submergível vem equipada com um protetor do agitador e resistência em aço inoxidável.





Prestações avançadas

Prestações avançadas

PRESTAÇÕES AVANÇADAS

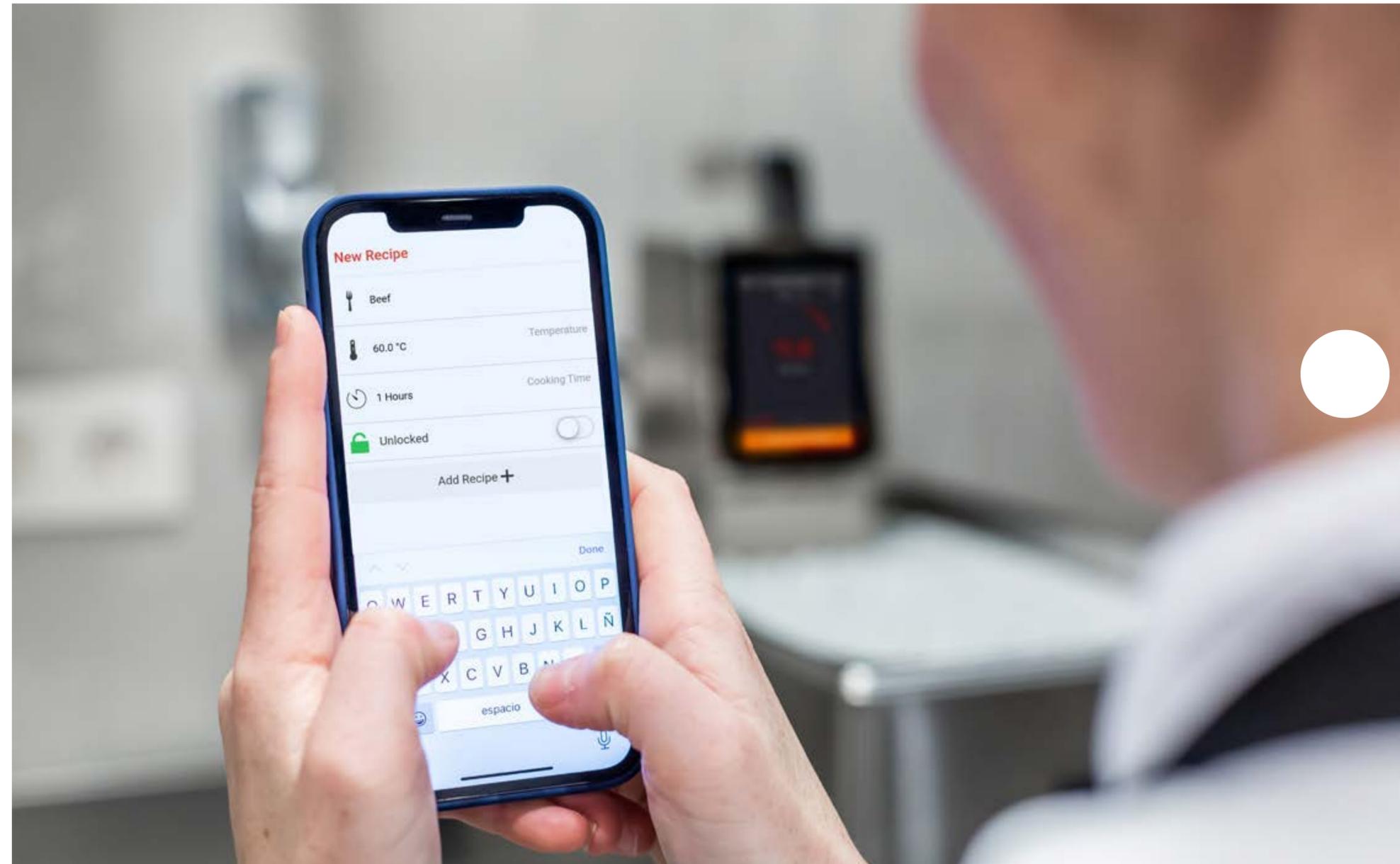


Conectividade Bluetooth

A ligação Bluetooth, combinada com a App gratuita disponível para IOS e Android, permite ao SmartVide XL alcançar prestações avançadas uma vez que possibilita a criação de receitas na aplicação e o respetivo envio para o SmartVide XL.

Além disso, a aplicação cria a lista de utilizadores que trabalham com a máquina para um controlo HACCP efetivo.

Além disso, graças ao Bluetooth, o SmartVide XL tem início diferido. Esta função permite programar a hora determinada em que a água começa a aquecer.



Ligação Wifi



Graças às ligações Wifi o SmartVide XL estará sempre atualizado, já que cada vez que a máquina encontrar uma nova versão do software no servidor, perguntará ao utilizador se pretende actualizar.

Além disso, a ligação Wifi permite enviar o histórico da sua máquina para um correio electrónico de forma fácil e em formato pdf.

HACCP-ready

Graças às ligações disponíveis, o SmartVide XL faz com que o controlo HACCP seja extremamente simples, permitindo visualizar os dados do ciclo em qualquer momento, exportar os resultados da cozedura no final de cada ciclo e exportar o histórico de cozeduras mediante um filtro de datas.



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.

Janby Track Mini: regeneración controlada integrada

O SmartVide XL está preparado para ativar a aplicação JanbyTrack Mini* de forma integrada sem precisar de equipamentos adicionais. Graças à Janby Track é possível controlar os diferentes tempos tanto de cozedura como de regeneração dos vários sacos de um mesmo banho.

*Este serviço, bem como funcionalidades adicionais, podem ser ativadas de forma independente através de nosso parceiro tecnológico de Gastronomia 4.0 Janby Digital Kitchen (<https://janby.kitchen/smartvide-x/>).



O seu SmartVide, sempre na vanguarda

Atualização do firmware

Graças à ligação Wifi, o software que controla o seu SmartVide XL estará sempre atualizado.

Isto é útil para acrescentar funcionalidades ou melhorias de forma remota.



Início do ciclo ativado por sonda

Ao alcançar a temperatura estabelecida no coração do produto, o ciclo inicia-se de forma automática.

Esta é uma função crucial para a pasteurização.



Histórico da cozedura no momento



Com o SmartVide XL é possível visualizar o histórico na própria máquina durante o ciclo, em qualquer momento.



A melhor
experiência
de utilização

A melhor experiência
de utilização

MELHOR EXPERIÊNCIA
DE UTILIZAÇÃO



Ecrã tátil de 5"



O SmartVide XL é dotado de um ecrã tátil de 5", a cores, de uso muito intuitivo especialmente desenhado para trabalhar na cozinha.

Menu de ajuste

O SmartVide XL apresenta um menu de ajuste completo e acessível através do ecrã tátil. Entre outras opções, é fornecida informação do uso da máquina por intervalos de temperaturas. Esta informação é muito útil quer para o utilizador, quer para a equipa de manutenção.

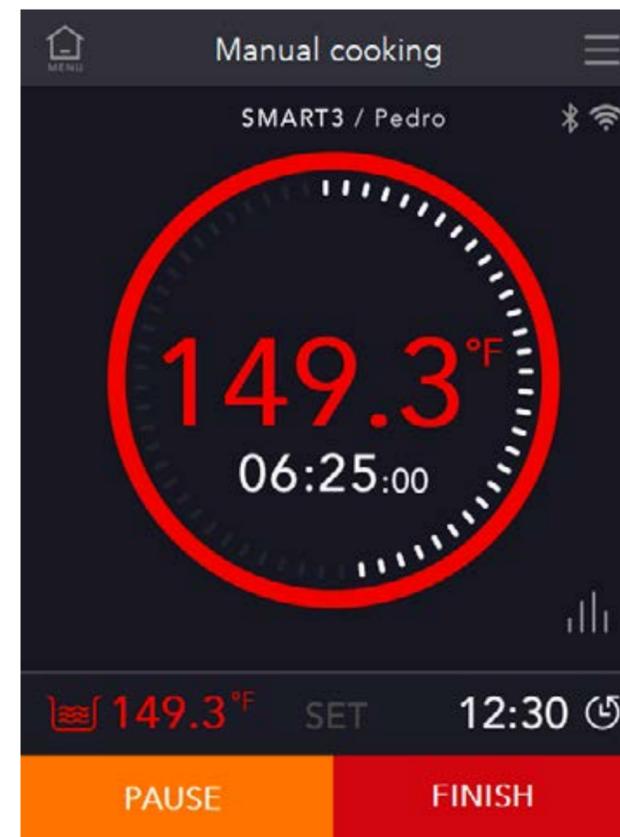


A melhor experiência
de utilização

MELHOR EXPERIÊNCIA
DE UTILIZAÇÃO



Graus em °C / °F

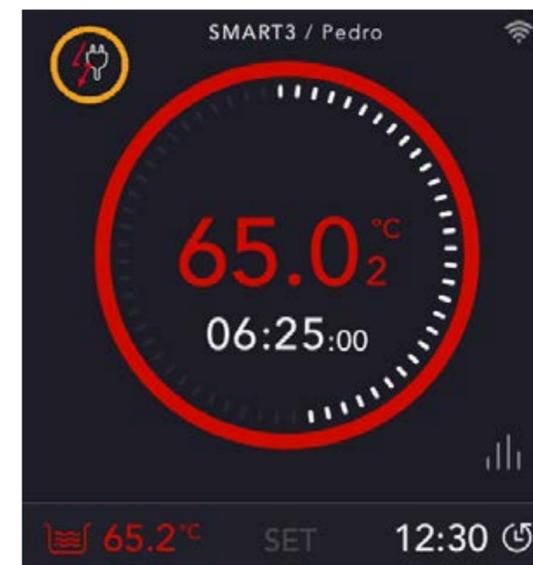


O SmartVide XL funciona com graus °C ou °F.
A mudança de um sistema para outro é muito fácil.

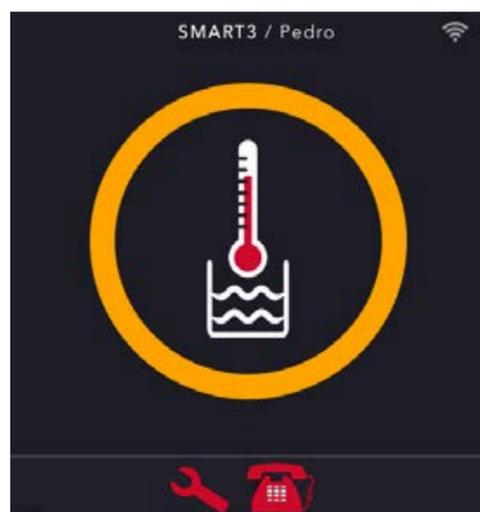
Completo sistema de avisos



Falta de água



Corte de energia



Sonda temperatura água



Motor agitador



Resistência aquecedora



Sobreaquecimento cabina

A melhor experiência
de utilização

MELHOR EXPERIÊNCIA
DE UTILIZAÇÃO



Portátil: asa ergonómica



O SmartVide XL vem equipado com uma asa ergonómica e robusta em aço inoxidável maciço que permite mover facilmente de um recipiente para outro.



Ampla gama de acessórios

Cuba isolada com tampa



As cubas isoladas com tampa, disponíveis em GN2/1 (56 litros) e GN1/1 (28 litros), foram fabricadas à medida para os SmartVide.

Fabricados em aço inoxidável e equipados com torneira de esvaziamento, proporcionam isolamento térmico e poupança energética.

[Ver na página web](#)

Cuba potenciada

Além das cubas isoladas neutras, existe a possibilidade de ligar a máquina a uma cuba potenciada equipada com resistências controladas a partir do SmartVide X. A ligação é feita via USB e o aparelho de cozedura toma o controlo das resistências da cuba para acelerar os tempos de aquecimento e de recuperação. Esta função é especialmente útil quando o produto está muito frio ou congelado.

A cuba 120P tem quatro resistências de 750 W, o 56P tem dois e a 28P tem uma.

Cuba	Rede de Voltagem	Potência
28P	230/50-60/1	750W.
56P	230/50-60/1	1500W
120P	230/50-60/1	3000W

Ver na página web

Ver na página web

Ver na página web



Sonda ao centro e membrana

A sonda coração opcional liga-se ao SmartVide e permite medir a temperatura no coração do produto em tempo real.

Isto é recomendável quando se pretende uniformizar receitas. Uma membrana protege o saco contra a entrada de água em consequência do uso da sonda.

Além disso, o SmartVide XL permite definir tempos de cozedura por temperatura do banho ou da sonda no coração do produto.



Cestos para cuba potenciada 120P



Cestos para a organização do produto na cuba potenciada 120P.
Fabricados em aço inoxidável.
Uma cuba potenciada 120P tem capacidade para 3/5 cestos.

[Ver na página web](#)

Divisórias da cuba



As divisórias permitem dividir a cuba e ajudam a organizar melhor os alimentos no banho. É uma forma muito prática de aproveitar o espaço disponível.

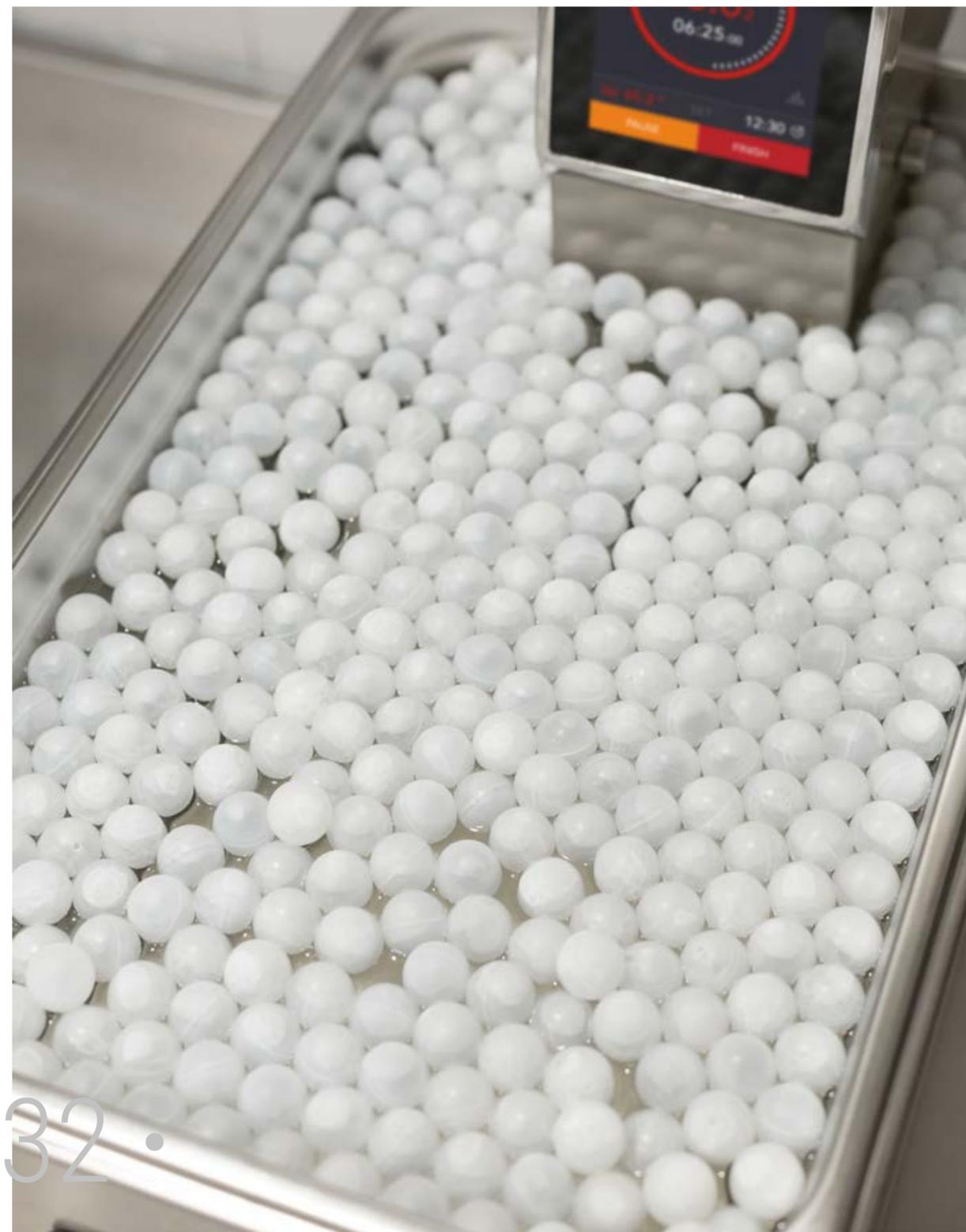
[Ver na página web](#)

Bolas anti-vapor

As bolas anti-vapor cobrem a superfície do banho, criando uma camada para evitar a evaporação de líquidos em cozeduras longas. Mantém os sacos a vácuo submersos, reduzem os fumos bem como o risco de salpicos.

As bolas anti-vapor Sammic suportam até 110°C e podem ser utilizadas praticamente com qualquer tipo de líquido.

Ver na página web





Garantia de qualidade

Garantia de
qualidade

GARANTIA DE
QUALIDADE



100% testado



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

Homologações e certificados

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





Sammic: a garantia de um líder

Desenhados e desenvolvidos com chefs, para chefs



A equipa de I+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, todos os modelos do SmartVide foram testados pelos Chefs Embaixadores da Sammic de todo o mundo antes do seu lançamento.

Parte de uma solução completa

A Sammic fabrica embaladoras a vácuo profissionais desde 1990, oferecendo agora uma solução completa para a cozedura sous-vide.



Tudo sobre o cozimento sous-vide



www.sous-vide.cooking

A Sammic 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.



Tudo sobre o cozimento sous-vide

Janby Digital Kitchen

O nosso parceiro tecnológico de Gastronomia 4.0

janby.kitchen

A Janby digital kitchen tem por objetivo sofisticar a cozinha profissional e os seus processos através da digitalização, tecnologia e conectividade.



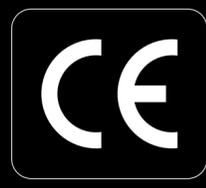
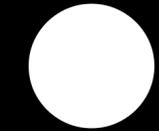


	SMARTVIDE XL	
Temperatura de funcionamento	5°C - 95 °C / 41 °F - 203 °F	
Resolução de ecrã	0.01°C / 0.1 °F	
Resolução de tempo	1 min	
Duração do ciclo	1 min - 99 h	
Ecrã	TFT 5" tátil - capacitivo	
Temperatura ambiente permitida	5°C - 40°C / 41°F - 104 °F	
Capacidade máxima	56 lt. / 14 gal	
Alimentação	208-240V/50-60Hz/1	230V/50+60Hz/1
Consumo de energia	8A	8A
Potência	2.600W	2.600W
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	125mm x 148mm x 435mm / 4.92" x 5.82" x 17.1"	



Ficha de produto

Ver na página web



UNE-EN ISO 9001

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

IR PARA
O INÍCIO