



THERMO-PLONGEUR SMARTVIDE X

Capacité maxi du récipient: 56 litres.



CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE
CUISEURS SOUS-VIDE

DESCRIPTION COMMERCIALE

Thermo-plongeur professionnel pour cuisson de poches sous-vide à base température, de grande précision et fiabilité, facile à utiliser et à transporter.

- ✓ Connectivité : Bluetooth/WIFI.
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Sonde à coeur optionnelle et contrôle par sonde.
- ✓ Actualisation en continu du software.
- ✓ Écran couleur tactile 5 pouces.

Thermo-plongeur portable avec agitateur pour cuisson de poches sous-vide à basse température dans des récipients ayant jusqu'à 56 litres de capacité. Conçu par des Chefs, développé par des Chefs.

- ✓ Fabrication en acier inox robuste et résistant afin de garantir un rendement professionnel.
- ✓ Garantit la cuisson à une **température contrôlée avec une grande précision**, en préservant les qualités du produit et en rehaussant sa saveur et sa texture. SmartVide est équipé avec un système de contrôle de température de grande précision, grâce auquel on obtient des résultats très consistants.
- ✓ La sonde à coeur permet un contrôle plus précis dans la standardisation des recettes, permettant d'établir des recettes et de contrôler le fonctionnement du SmartVide par la température de la sonde.
- ✓ Permet de cuisiner les produits dans leur propre jus, jus que l'on peut utiliser immédiatement pour **rehausser les saveurs**.
- ✓ Réduit de **moitié les temps** de marinade et de macération des ingrédients.
- ✓ **Infusione et aromatisent** les huiles, graisses et autres produits, en appliquant la technique de la basse température contrôlée.
- ✓ La possibilité d'un démarrage de cycle activé par sonde est une fonction cruciale pour la pasteurisation.
- ✓ La possibilité de connexion à une cuve alimentée et contrôlée par le SmartVide X réduit les temps de chauffe de l'eau. Cette fonction est

- particulièrement utile lorsque vous travaillez avec des produits très froids ou surgelés.
- ✓ Permet d'augmenter les bénéfices du fait de l'**absence de pertes de poids** des produits.
- ✓ La programmation rapide et simple, permet de faire d'autres choses pendant la cuisson du produit. Réglez simplement la température et l'heure, le SmartVide fera le reste. L'écran tactile couleur interactif offre toutes les informations en un coup d'œil et rend l'utilisation extrêmement intuitive. De plus, grâce à la connectivité, un échange de données importantes est permis pour améliorer les performances du Chef.
- ✓ Le SmartVide X propose un menu de paramètres complet et accessible via son écran tactile.
- ✓ SmartVide 9 est facilement **transportable**: grâce à sa **poignée ergonomique et robuste** en inox massif, SmartVide peut facilement passer d'un récipient à un autre. Le **sac de transport** qui est fourni avec le SmartVide 9, permet au Chef de l'emmener avec lui où qu'il aille.
- ✓ **HACCP-ready**: grâce à la connectivité Wireless, il est possible d'exporter ou d'imprimer les résultats de la cuisson à la fin de chaque cycle. De plus, l'historique peut être consulté sur l'écran tactile interactif à tout moment du cycle.
- ✓ Votre machine, toujours actualisée: mise à jour gratuite du firmware, où que vous soyez, sans avoir besoin d'appareils supplémentaires.

INCLUS

- ✓ Janby Track Mini (nécessite une activation).
- ✓ Sac de transport.

OPTIONS

- Sonde à coeur.
- Bacs isolés.
- Bacs chauffants.
- Couvercle.
- Boules anti-vapeur.
- Janby Track (disponible à travers de janby.kitchen).

ACCESSOIRES

- Sonde à coeur pour sous-vide
- Membrane pour sonde sous-vide
- Bac isolé pour sous-vide
- Couvercles pour SmartVide
- Boules anti-vapeur
- Sac de transport SmartVide
- Poches lisses pour la cuisson sous-vide
- Bacs chauffants pour SmartVide X
- Plaque de fond perforée pour cuves
- Séparateurs de cuve

SPÉCIFICATIONS

Température

Précision display: 0.01°C

Rang: 5°C - 95°C

Température ambiante admissible: 5°C - 40°C

Temps

Resolution: 1'

Durée cycle(s): 1' - 99 h

Caractéristiques générales

Capacité maximale du récipient: 56 l

Puissance totale: 2000 W

Dimensions part submersible: 117 mm x 110 mm x 147 mm

Dimensions extérieures: 125 mm x 148 mm x 385 mm

Poids net: 4.4 kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

440 x 190 x 310 mm

Poid brut: 6 kg



COMPONENT

fiche commerciale
mise à jour 15/03/2024



THERMO-PLONGEUR SMARTVIDE X

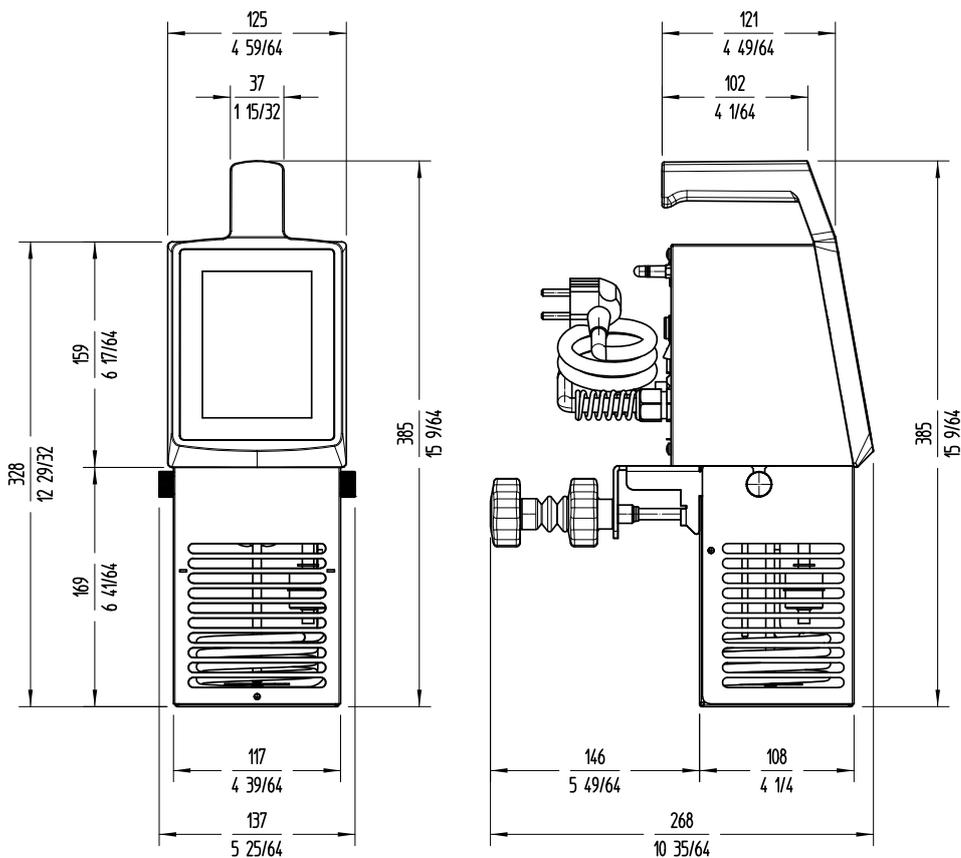
Capacité maxi du récipient: 56 litres.



MODÈLES DISPONIBLES

1180162 SmartVide X 120/60/1

* Nous consulter pour des versions spéciales



CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE
CUISEURS SOUS-VIDE



FRANCE
www.sammic.fr
 P.A.E. les Joncaux
 Bât. des Transitaires, bureau C
 64700 - Hendaye
france@sammic.com
 Tel.: +33 5 59 20 99 70

EXPORT
fr.sammic.com
 Basarte 1
 27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
 Tel.: +34 943 15 72 36



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale
mise à jour 15/03/2024