



BESCHREIBUNG

Gewerblicher, hochpräziser Sous-Vide Garer. Benutzerfreundlich und tragbar.

- ✓ Bluetooth-Verbindungsmöglichkeit.
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Optionaler Kerntemperaturfühler.
- ✓ Firmware-Update.

Sous-vide-Garen, eine Technik mit vielen Vorteilen

- ✓ SmartVide verfügt über ein **hochpräzises Temperaturregelungssystem** und führt so zu besten Resultaten bei gleichbleibender Qualität. Die optionale Temperatursonde für das Kochgut ermöglicht sogar noch eine genauere Regelung.
- ✓ Die optionale **Temperatursonde** für das Kochgut ermöglicht sogar noch eine genauere Regelung.
- ✓ SmartVide ermöglicht das Garen der Produkte in ihrem eigenen Saft, der sofort für die **Betonung des Geschmacks** verwendet wird.
- ✓ SmartVide verkürzt die Zeiten für Marinieren und Einlegen der Zutaten **um die Hälfte**.
- ✓ SmartVide ermöglicht das **Aromatisieren** von Öl, Fett oder andere Produkte mit der Technik von kontrollierter Temperatur.
- ✓ SmartVide gestattet, Gewinne zu vergrößern, da so gut wie **kein Gewicht der Produkte verloren** geht.

SmartVide 7: Für Köche konzipiert, mit Köchen entwickelt

- ✓ Gehäuse aus robustem und widerstandsfähigem Edelstahl: ideal für den professionellen Einsatz. Bedienfeld und Tragegriff aus glasfaserverstärktem Polyamid.
- ✓ SmartVide erfordert sehr wenig **Zeit der direkten Aufmerksamkeit**, sodass Sie andere Dinge erledigen können,

während Ihr Essen sich fast von alleine kocht. Einfach Temperatur und Zeit einstellen: SmartVide erledigt den Rest.

- ✓ 4 Tasten sowie ein Farb-TFT-Bildschirm liefern Ihnen **auf einen Blick alle notwendigen Informationen** und machen den Betrieb einfach und intuitiv. SmartVide ermöglicht, dank seiner Bluetooth-Verbindungsmöglichkeit, außerdem einen raschen **Austausch der wichtigsten Daten**, um die Effizienz des Kochs weiter zu verbessern.
- ✓ SmartVide ist **tragbar**. Dank seines Henkels wird der SmartVide ganz einfach von einem Kochbehälter zum nächsten befördert. Die optionale Tasche ermöglicht seinen problemlosen Transport an jeden Ort. Dank der Bluetooth-Verbindungsmöglichkeit wird die HACCP-Kontrolle extrem einfach und gestattet sogar, die **Kochresultate am Ende jedes Zyklus zu exportieren oder auszudrucken**.
- ✓ **Firmware update**: Ihre Maschine, immer aktualisiert.

OPTIONAL

- | | |
|--|---|
| ☐ Tasche. | ☐ Deckel für isolierte Behälter. |
| ☐ Kerntemperaturfühler. | ☐ Anti-Dampf-Kugeln. |
| ☐ Isolierte Behälter. | ☐ Janby Track (verfügbar unter janby.kitchen). |

ZUBEHÖR

- | | |
|---|---|
| ☐ Kerntemperaturfühler für Sous-Vide Garer | ☐ Anti-Dampf-Kugeln |
| ☐ Membran für Sous-videbeutel | ☐ Transporttasche für SmartVide |
| ☐ Isolierte Kessel für Sous-Vide-Garer | ☐ Glatte Vakuumbbeutel für Sous-Vide-Garen |
| ☐ Deckel für SmartVide | ☐ Teiler für Behälter |

TECHNISCHE DATEN

Temperatur

Genauigkeit display: 0.01°C



SOUS-VIDE GARER SMARTVIDE 7

Maximales Fassungsvermögen des Behälters: 56 l.



Radhë: 5°C - 95°C

Zulässige Umgebungstemperatur: 5°C - 40°C

Zeit

Auflösung: 1'

Dauer des Zyklus/der Zyklen: 1' - 99 h

Allgemeine Eigenschaften

Maximales Fassungsvermögen des Behälters: 56 l

Leistung: 2000 W

Tauchbares Teil - Abmessungen: 117 mm x 110 mm x 147 mm

Aussenabmessungen: 124 mm x 140 mm x 360 mm

Nettogewicht: 3.6 kg

Crated dimensions

440 x 190 x 310 mm

Bruttogewicht: 5.5 kg

VERFÜGBARE MODELLE

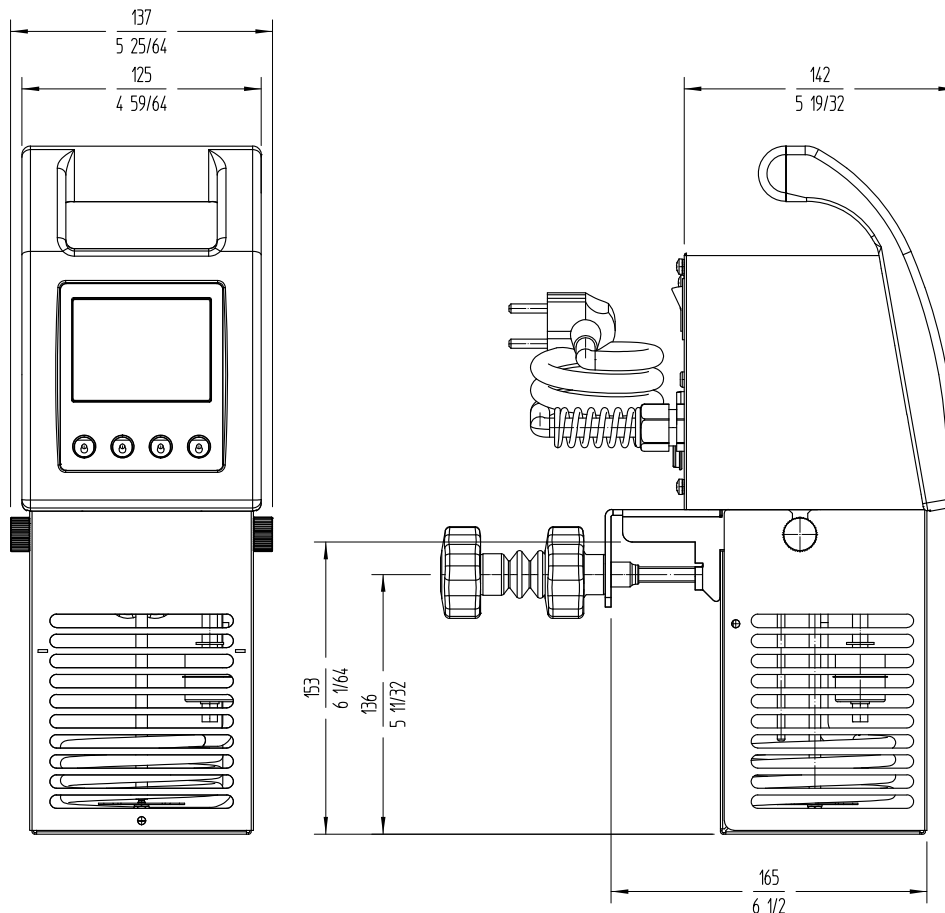
1180121 SmartVide 7 230/50-60/1 UK

1180123 SmartVide 7 120/60/1

1180120 SmartVide 7 230/50-60/1

1180124 SmartVide 7 208-240/50-60/1

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen



NAHRUNGMITTELAUFBEWAHRUNG UND SOUS-VIDE
SOUS-VIDE-GARER SMARTVIDE

sammic | sammic.com
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1.
20720 Azkoitia, Spain

phone +34 943 15 72 36
sales@sammic.com



Projekt

Datum

Ref.

Anzahl

Zugelassen

einzelkatalog
aktualisiert 10/09/2025