



# COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 7

Capacidad máxima: 56 litros.



## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- ✓ Conectividad Bluetooth.
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Sonda al corazón opcional.
- ✓ Actualización continua del software.

### La cocción sous-vide, una técnica con muchas ventajas

- ✓ Garantiza la cocción a una **temperatura controlada con gran precisión**, preservando las cualidades del producto y realizando su sabor y textura. SmartVide 7 está equipado con un sistema de control de temperatura de gran precisión, obteniendo resultados altamente consistentes.
- ✓ Una **sonda al corazón opcional** permite un control aún más preciso en la estandarización de recetas.
- ✓ Permite cocinar productos en sus propios jugos, pudiéndose usar este jugo inmediatamente para **realzar sabores**.
- ✓ Reduce **a la mitad los tiempos** de marinado y macerado de ingredientes.
- ✓ **Infundiona y aromatiza** aceites, grasas u otros productos, aplicando la técnica de temperatura controlada.
- ✓ Permite aumentar los márgenes por la ausencia de pérdidas de peso en los productos.

### SmartVide 7: diseñado para chefs, desarrollado con chefs

- ✓ Construcción en acero inoxidable robusto y resistente para garantizar un rendimiento profesional. Panel y asa de transporte de poliamida reforzada con fibra de vidrio.

- ✓ Requiere **muy poco tiempo de dedicación directa**, permitiendo hacer otras cosas mientras el producto se está cocinando. Basta con programar temperatura y tiempo, SmartVide hará el resto.
- ✓ 4 botones y un display TFT a todo color que ofrece **toda la información de un vistazo** hace que el funcionamiento sea sencillo e intuitivo. Además, gracias a la conectividad Bluetooth, se permite un intercambio de datos importantes para mejorar el rendimiento del chef.
- ✓ **Portátil**: gracias a su **asa**, SmartVide7 se puede mover fácilmente de un contenedor a otro. La **bolsa**, opcional, permite al chef llevárselo consigo a cualquier sitio.
- ✓ **HACCP-ready**: gracias a la conectividad Bluetooth, es posible exportar o imprimir los resultados de la cocción al final de cada ciclo.
- ✓ **Tu máquina, siempre actualizada**: actualización del firmware gratuito, estés donde estés.

## OPCIONAL

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Bolsa de transporte. | <input type="checkbox"/> Tapa.   |
| <input type="checkbox"/> Sonda al corazón.    | <input type="checkbox"/> Bolsas antivapor.                                   |
| <input type="checkbox"/> Contenedor aislado.  | <input type="checkbox"/> Janby Track (disponible a través de janby.kitchen). |

## ACCESORIOS

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Sensor de temperatura Sous-Vide | <input type="checkbox"/> Tapas para SmartVide |
| <input type="checkbox"/> Membranas Sous-Vide             | <input type="checkbox"/> Esferas antivapor    |
| <input type="checkbox"/> Cuba aislada para Sous-Vide     | <input type="checkbox"/> Bolsa SmartVide      |

## ESPECIFICACIONES

### Temperatura

Precisión display: 0.01°C

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
TERMOCIRCULADORES SOUS-VIDE



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

COMPONENT

ficha de producto  
actualizado 10/09/2025



# COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 7

Capacidad máxima: 56 litros.



Rango: 5°C - 95°C

Temperatura ambiente permitida: 5°C - 40°C

### Tiempo

Resolución: 1'

Duración ciclo(s): 1' - 99 h

### Características generales

Capacidad máxima del recipiente: 56 l

Potencia total: 2000 W

Dimensiones parte sumergible: 117 mm x 110 mm x 147 mm

Dimensiones exteriores: 124 mm x 140 mm x 360 mm

Peso neto: 3.6 kg

Dimensiones del embalaje

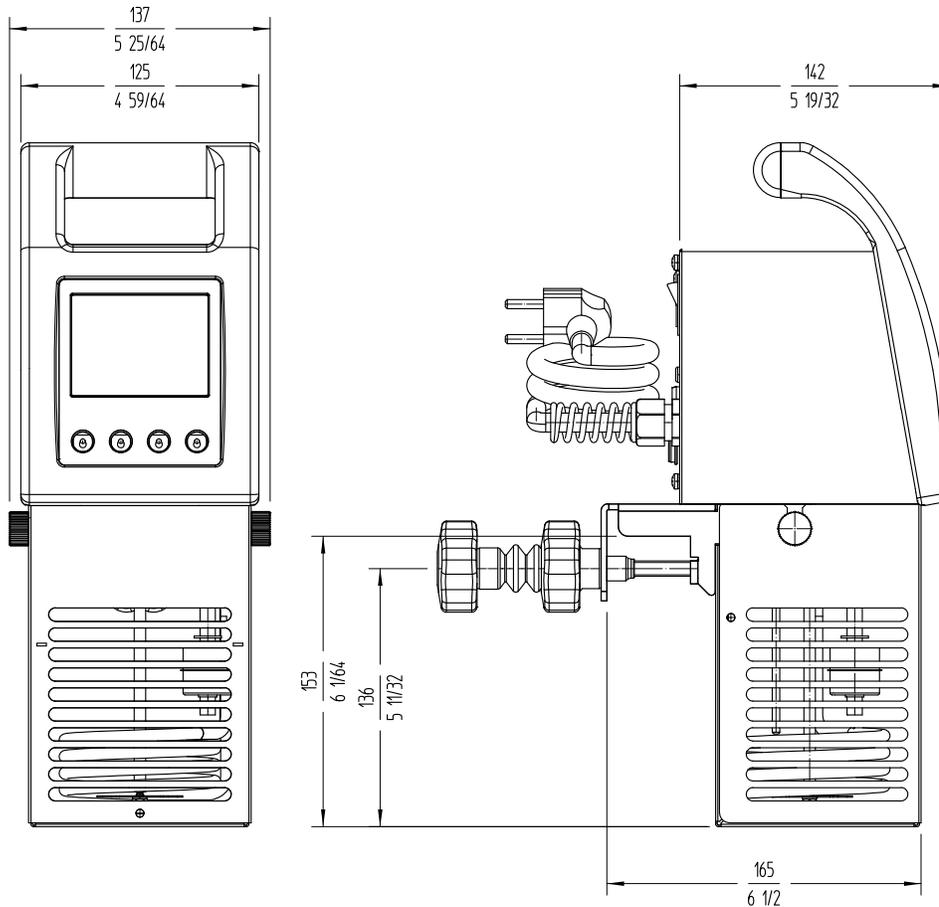
440 x 190 x 310 mm

Peso bruto: 5.5 kg

### MODELOS DISPONIBLES

1180123 SmartVide 7 120/60/1

\* Consulte para versiones especiales



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
TERMOCIRCULADORES SOUS-VIDE

 **sammic** | sammic.mx  
**Fabricante de Equipos para Hostelería**

Av Adolfo Ruiz Cortines Pte 2700 TEL. +52 81 25 25 53 60  
 67110 Guadalupe, Nuevo León [mexico@sammic.com](mailto:mexico@sammic.com)  
 MÉXICO



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto  
actualizado 10/09/2025