



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"/> Bolas antivapor. |
| <input type="checkbox"/> Contenedor aislado. | <input type="checkbox"/> Janby Track (disponible a través de janby.kitchen). |

ACCESORIOS

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Sonda Sous-Vide | <input type="checkbox"/> Bolas antivapor |
| <input type="checkbox"/> Membranas sous-vide | <input type="checkbox"/> Bolsa SmartVide |
| <input type="checkbox"/> Cuba aislada para Sous-Vide | <input type="checkbox"/> Bolsas para la cocción sous-vide |
| <input type="checkbox"/> Tapas para SmartVide | <input type="checkbox"/> Divisores de cuba |

ESPECIFICACIONES

Temperatura

Precisión display: 0.01°C



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

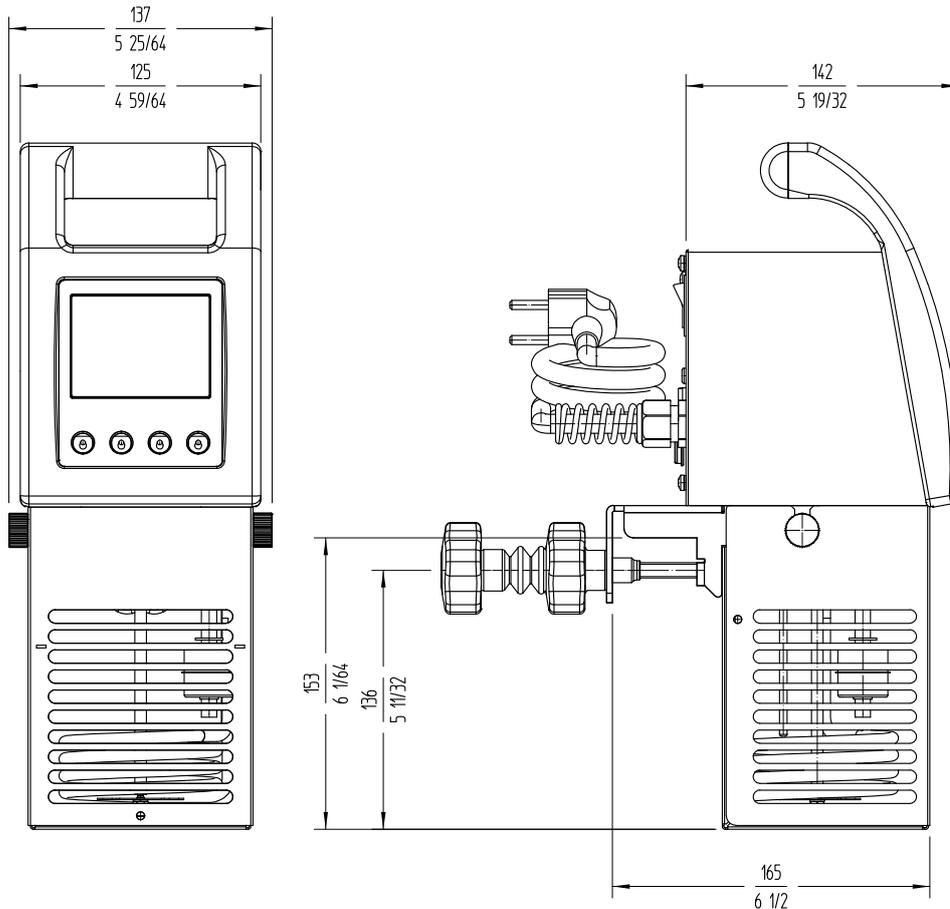
Capacidad máxima del recipiente: 56 l
 Potencia total: 2000 W
 Dimensiones parte sumergible: 117 mm x 110 mm x 147 mm
 Dimensiones exteriores: 124 mm x 140 mm x 360 mm
 Peso neto: 3.6 kg
 Dimensiones del embalaje

440 x 190 x 310 mm
 Peso bruto: 5.5 kg

MODELOS DISPONIBLES

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

* Consulte para versiones especiales



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
 COCEDORES SOUS-VIDE SMARTVIDE



Fabricante de Equipos para Hostelería
ESPAÑA
 sammic.es
 Basarte 1
 20720 Azkoitia, Spain
 ventas@sammic.com
 Tel.: +34 943 15 70 95



EXPORT
 sammic.com
 Basarte 1
 20720 Azkoitia, Spain
 sales@sammic.com
 Tel.: +34 943 15 72 36

Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
 actualizado 10/09/2025