



DESCRIPTION COMMERCIALE

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

- ✓ Connectivité Bluetooth.
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Sonde à coeur en option.
- ✓ Actualisation du software en continue.

La cuisson sous-vide, une technique avec de nombreux avantages

- ✓ 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 7 est équipé avec un système de contrôle de température de grande précision, grâce auquel on obtient des résultats très homogènes.
- ✓ Une **sonde au coeur optionnelle** permet un contrôle encore plus précis dans la standardisation des recettes.
- ✓ 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.
- ✓ **Infusion et aromatisé** les huiles, graisses et autres produits, en appliquant la technique de la basse température contrôlée.
- ✓ Permet d'augmenter les bénéfices du fait de l'**absence de pertes de poids** des produits.

SmartVide 7 : conçu pour les chefs et développé avec des chefs

- ✓ Fabrication en acier inox robuste et résistant afin de garantir un rendement professionnel. Panneau et poignée en polyamide renforcé de fibre de verre.
- ✓ Demande **très peu de temps de manipulation**, permettant ainsi de se consacrer à d'autres tâches pendant que le produit est en train de cuire. Il suffit de programmer la température et le temps, SmartVide5 fera le reste.

- ✓ 4 touches, et un écran TFT couleur qui offre **toute les informations d'un seul coup d'oeil**, apportent un fonctionnement simple et intuitif.
- ✓ SmartVide5 est facilement **transportable**: grâce à sa **poignée**, SmartVide5 peut facilement passer d'un récipient à un autre. Le **sac de transport**, en option, permet au Chef de l'emmener avec lui où qu'il aille.
- ✓ **HACCP-ready** : grâce à la connectivité Bluetooth, il est possible d'exporter ou d'imprimer les résultats de la cuisson à la fin de chaque cycle.
- ✓ **Votre machine est toujours actualisée** : actualisation du firmware gratuitement, où que vous soyez.

OPTIONS

- Sac de transport.
- Sonde à coeur.
- Bac isolé.
- 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
- Séparateurs de cuve

SPÉCIFICATIONS

Dimensions extérieures de la machine emballée
440 x 190 x 310 mm
Poid brut: 5.5 kg

MODÈLES 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

* Nous consulter pour des versions spéciales

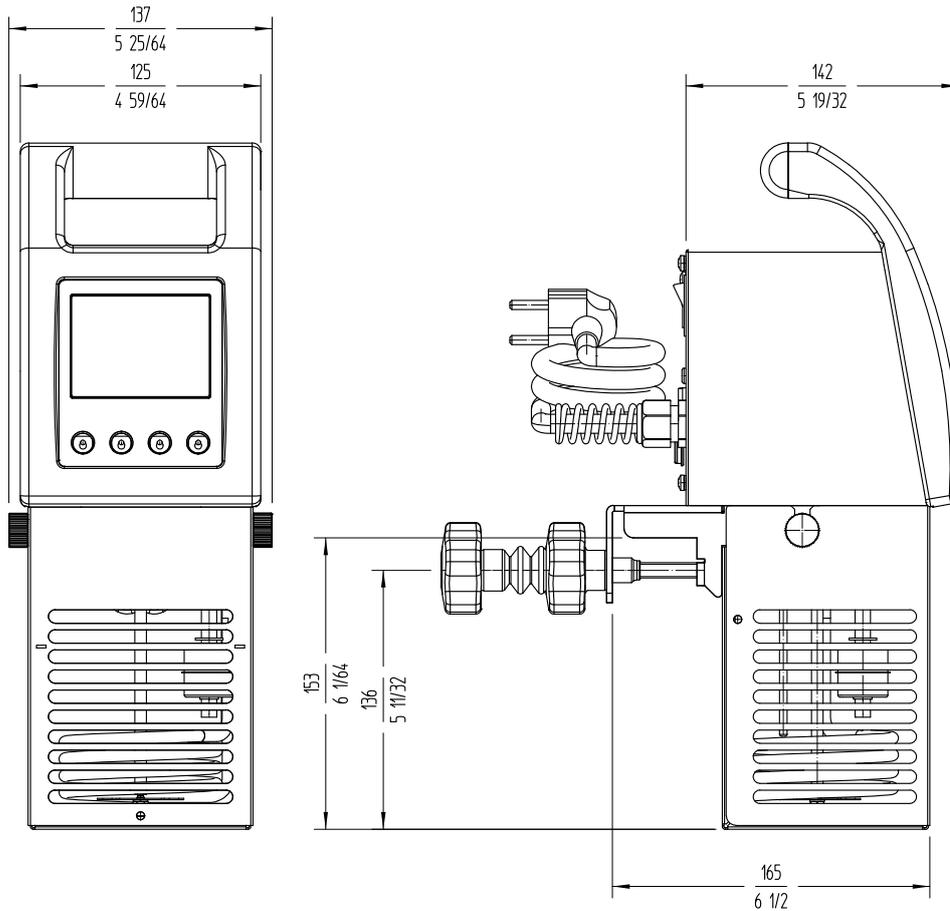


THERMO-PLONGEUR SMARTVIDE 7

Capacité maxi du récipient : 56 litres.



CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE
CUISEURS SOUS-VIDE SMARTVIDE



FRANCE 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 sammic.com Basarte 1 20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com Tel.: +34 943 15 72 36	
Projet _____ Date _____ Réf. _____ Unités. _____ Approuvé _____		

fiche commerciale
mise à jour 10/09/2025