



DESCRIZIONE COMMERCIALE

Cuocitore a temperatura controllata professionale ad elevata precisione e affidabilità, facile da usare e portatile.

- ✓ Connettività Bluetooth.
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Sonda al cuore opzionale.
- ✓ Aggiornamento continuo del software.

La cottura sottovuoto, una tecnica con molti vantaggi

- ✓ Assicura una cottura a **temperatura controllata con elevata precisione** preservando le qualità del prodotto e migliorando il sapore e la consistenza. SmartVide 7 è dotato di un sistema di controllo della temperatura di gran precisione, ottenendo un risultato altamente accurato.
- ✓ Una **sonda al cuore opzionale** permette un controllo ancora più preciso nella standardizzazione delle ricette.
- ✓ Permette di cuocere i prodotti nei propri succhi, potendo così utilizzare immediatamente questo succo per **esaltare i sapori**.
- ✓ **Dimezza i tempi** di marinatura e di macerato degli ingredienti.
- ✓ **Infusione e aromatizza** oli, grassi o altri prodotti applicando la tecnica della temperatura controllata.
- ✓ Permette di aumentare i margini per l'**assenza di perdita di peso** dei prodotti.

SmartVide 7: progettato per chef, sviluppato con gli chef

- ✓ Costruzione in acciaio inox robusta e resistente per garantire prestazioni professionali. Pannello e manico in poliammide rinforzata con fibra di vetro.
- ✓ Richiede **pochissimo tempo di dedizione diretta**, permettendo di fare altre cose mentre il prodotto è in fase di cottura.

Semplicemente basta programmare la temperatura e il tempo, SmartVide7 farà il resto.

- ✓ 4 tasti e un display TFT a colori che offre tutte le informazioni a colpo d'occhio rendendo il funzionamento semplice e intuitivo. Inoltre, grazie alla connettività Bluetooth, è permesso uno scambio di dati importanti per migliorare la prestazione dello chef.
- ✓ **Portatile**: Grazie al suo **manico**, SmartVide7 può essere facilmente spostato da un contenitore all'altro. La **borsa** opzionale permette allo Chef di portarselo in qualsiasi luogo.
- ✓ **HACCP-ready**: grazie alla connettività Bluetooth, è possibile esportare o stampare i risultati della cottura alla fine di ogni ciclo.
- ✓ **La tua macchina, sempre aggiornata**: aggiornamento del firmware gratuito, ovunque tu sia.

OPZIONALE

- | | |
|--|--|
| ☐ Borsa di trasporto. | ☐ Coperchio. |
| ☐ Sonda al cuore. | ☐ Sfere antivapore. |
| ☐ Vasca isolata. | ☐ Janby Track (disponibile su janby.kitchen). |

ACCESSORI

- | | |
|---|---|
| ☐ Sonda per sous-vide | ☐ Sfere antivapore |
| ☐ Membrana per sonda sous-vide | ☐ Borsa per il trasporto SmartVide |
| ☐ Vasca isolata per Sous Vide | ☐ Sacchetti per cottura Sous-vide |
| ☐ Coperchi per SmartVide | ☐ Divisori per contenitori |

SPECIFICHE

Temperatura

Precisione display: 0.01°C



CUOCITORE A BASSA TEMPERATURA SMARTVIDE 7

Capacità massima: 56 litri.



Rango: 5°C - 95°C

Temperatura ambiente ammessa: 5°C - 40°C

Tempo

Resoluzione: 1'

Durata ciclo(i): 1' - 99 h

Caratteristiche generali

Capacità massima recipiente: 56 l

Potenza Totale: 2000 W

Dimensioni parte sommergibile: 117 mm x 110 mm x 147 mm

Dimensioni esterne: 124 mm x 140 mm x 360 mm

Peso netto: 3.6 kg

Dimensioni del pacchetto

440 x 190 x 310 mm

Peso lordo: 5.5 kg

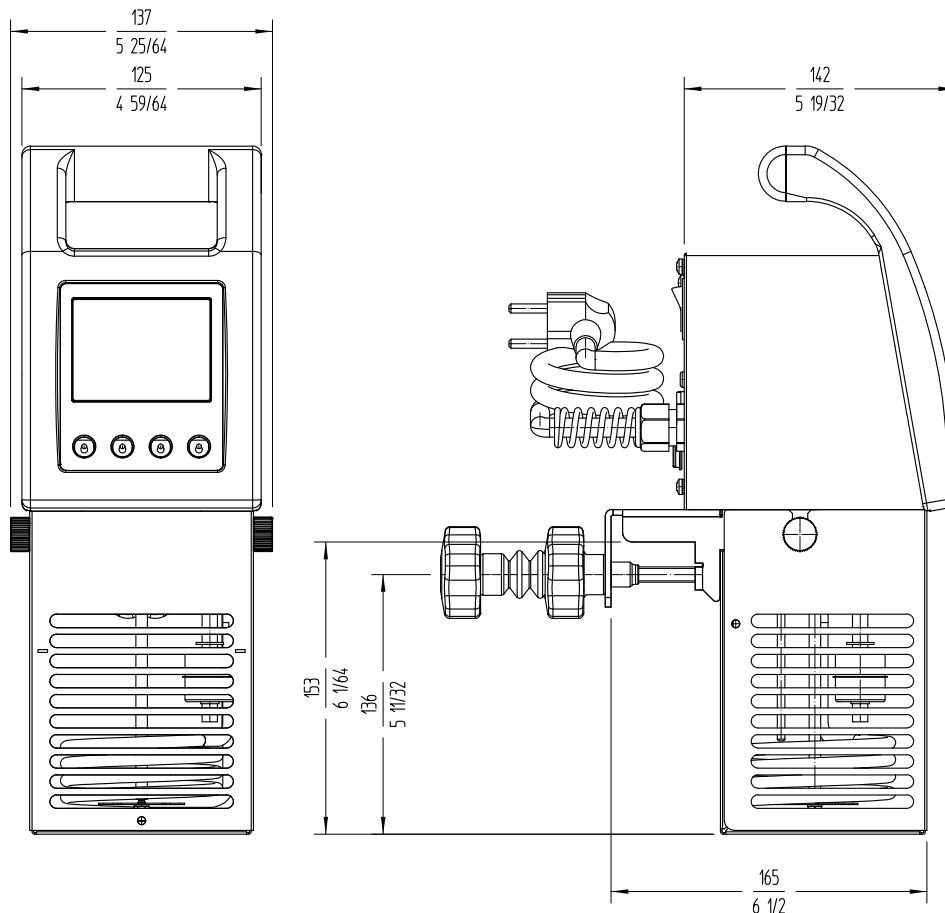
MODELLI DISPONIBILI

1180123 SmartVide 7 120/60/1

1180120 SmartVide 7 230/50-60/1

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

* Consulta per versioni speciali



LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E COTTURA SOTTOVUOTO
CUOCITORI A BASSA TEMPERATURA SMARTVIDE



sammic.it

Food Service Equipment Manufacturer

Via M. Bignamini 2/C

24047 - Treviglio (BG)

italia@sammic.com

Tel.: +39 0363 1847403



Progetto

Data

Rif.

Unità

Approvato

scheda del prodotto
aggiornato 10/09/2025