



# COZEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 7

Capacidade máxima: 56 litros.



disso, graças à ligação Bluetooth, é permitida uma troca de dados importantes para melhorar o desempenho do Chef.

- ✓ **Portátil:** graças à sua **asa**, o SmartVide pode ser facilmente movido de um recipiente para outro. O **saco**, opcional, permite ao Chef levá-lo consigo para qualquer lado.
- ✓ **HACCP-ready:** graças à ligação Bluetooth, é possível exportar ou imprimir os resultados de cozedura no final de cada ciclo.
- ✓ **A sua máquina, sempre atualizada:** atualização de firmware gratuita, onde quer que esteja.

## OPCIONAL

- Saco de transporte.
- Sonda coração.
- Cuba isolada.
- Tampa.
- Bolas anti-vapor.
- Janby Track (disponível em janby.kitchen).

## ACESSÓRIOS

- Sonda Sous-Vide
- Membranas Sous-Vide
- Cuba isolada para Sous-Vide
- Tampas para SmartVide
- Bolas anti-vapor
- Saco SmartVide
- Sacos para cozedura sous-vide
- Divisórias de cuba

## DESCRIÇÃO COMERCIAL

Cozedor sous-vide profissional de grande precisão e fiabilidade. Fácil de utilizar e portátil.

- ✓ Ligação Bluetooth.
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Sonda coração opcional.
- ✓ Atualização contínua do software.

### A cozedura sous-vide, uma técnica com muitas vantagens

- ✓ Garante a cozedura a uma **temperatura controlada com grande precisão**, preservando as qualidades do produto e realçando o seu sabor e textura. O SmartVide 7 está equipado com um sistema de controle de temperatura de alta precisão, obtendo resultados altamente consistentes.
- ✓ Uma **sonda ao coração opcional** permite um controle ainda mais preciso na padronização de receitas.
- ✓ Permite cozinhar produtos nos seus próprios sucos, podendo usar este suco imediatamente para **realçar sabores**.
- ✓ Reduz para **metade o tempo** de marinada e macerado de ingredientes.
- ✓ **Infusão e aromatização** de óleos, gorduras e outros produtos, aplicando a técnica de temperatura controlada.
- ✓ Permite aumentar as margens devido à **ausência de perda de peso** nos produtos.

### SmartVide 7: projetado para chefs, desenvolvido com chefs

- ✓ Construção robusta e resistente em aço inoxidável, para garantir um desempenho profissional. Painel e asa de transporte de poliamida reforçados com fibra de vidro.
- ✓ Requer muito **pouco tempo de dedicação direta**, permitindo fazer outras coisas enquanto o produto está a cozinhar. Simplesmente ajuste a temperatura e o tempo, o SmartVide fará o resto.
- ✓ 4 botões e um ecrã TFT a cores, que oferece **todas as informações num instante**, tornam a operação simples e intuitiva. Além

## ESPECIFICAÇÕES

### Temperatura

Precisão display: 0,01°C

Intervalo: 5°C - 95°C

Temperatura ambiente admissível: 5°C - 40°C

### Tempo

Resolução: 1'

Duração ciclo(s): 1' - 99 h

### Características gerais

Capacidade máxima de recipiente: 56 l

Potência Total: 2000 W

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

Dimensões exteriores: 124 mm x 140 mm x 360 mm

Peso líquido: 3,6 kg

Dimensões da embalagem

440 x 190 x 310 mm

Peso bruto: 5,5 kg

## MODELOS DISPONÍVEIS

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 versões especiais



SAMMIC, S.L.  
Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA  
www.sammic.com

CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS E SOUS-VIDE  
COZEDORES SOUS-VIDE SMARTVIDE

ficha do produto  
atualizada 09/01/2025

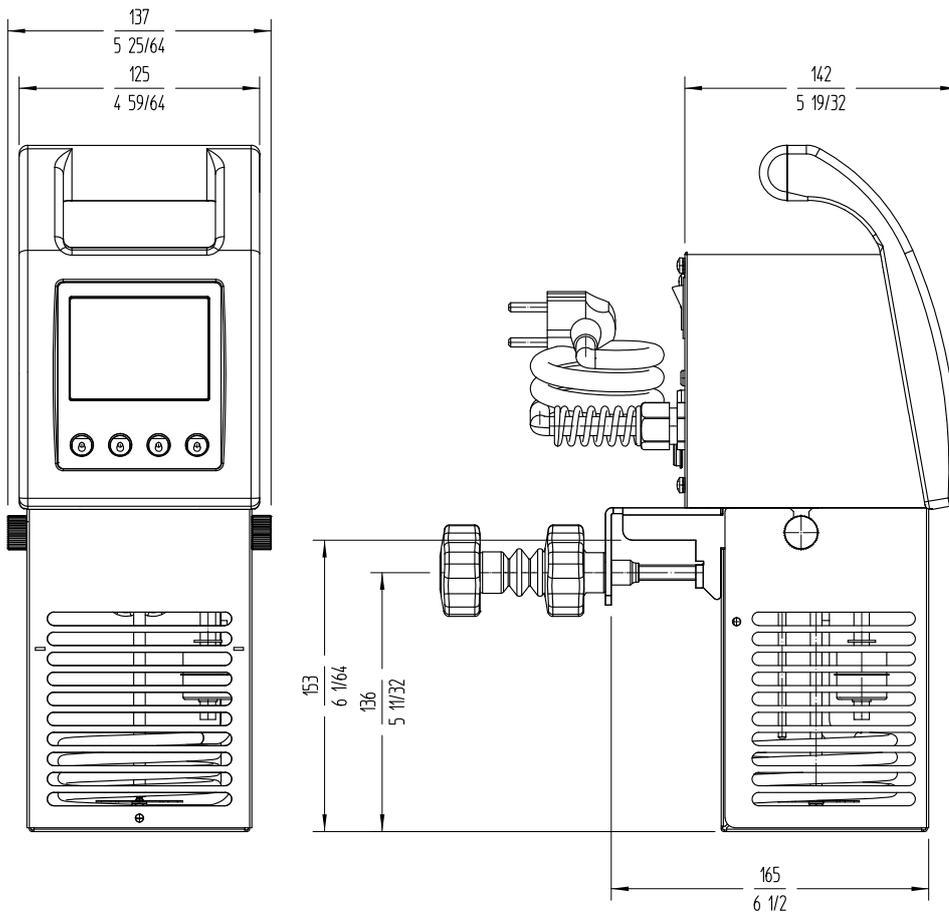


# COZEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 7

Capacidade máxima: 56 litros.



CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS E SOUS-VIDE  
COZEDORES SOUS-VIDE SMARTVIDE



[www.sammic.pt](http://www.sammic.pt)

Fabricante de equipamentos de hotelaria  
Fontes Pereira de Melo, 24 A e B  
2795082 - Linda-a-Velha

[portugal@sammic.com](mailto:portugal@sammic.com)  
Tel.: +351 21 415 0316  
Tel.: +351 21 414 1367



Projeto	Data
Ref.	Uds.
Aprovado	

ficha do produto  
atualizada 09/01/2025