



Soluções SmartVide para grandes produções

Prepare até 200 porções de 200g por hora





SmartVide XL + cuba potenciada 120P

- **Grande capacidade**
Cuba de 120 litros.
- **Versatilidade de oferta**
Oferece maior variedade de pratos no seu estabelecimento. Cozinha e regenera tipos de receitas distintos à vez.
- **Máxima qualidade**
Cozedura e regeneração garantidas a temperaturas controladas com grande precisão, preservando a qualidade do produto e enfatizando tanto sabores como texturas.
- **Grande precisão**
Equipados com um sistema de controlo de temperatura de grande precisão para obter resultados altamente consistentes.
- **HACCP**
O controlo HACCP é extremamente fácil, permitindo exportar e imprimir os resultados da cozedura.

Organize os seus produtos

Os cestos de aço inoxidável fabricados à medida permitem organizar os seus produtos na cuba 120P.



CESTOS PARA A CUBA 120P

Cesta	Dimensões (L x P x A))
Grande	480 x 190 x 315 mm
Pequeno	245 x 190 x 315 mm

SMARTVIDE XL + CUBA POTENCIADA 120P

kW	Capacidade de água	Dimensões externas (L x P x A)
5.6 kW	120 l	738 x 582 x 850 - 900 mm

De série: Padrão com enchimento de água através de torneira, torneira de descarga, pés ajustáveis, conectividade Wi-Fi. Cabo de alimentação fornecido.



Volume do tanque completamente livre de componentes e com cantos arredondados para evitar acumulação de sujidade e facilitar a limpeza.

Uma solução versátil



Os termocirculadores SmartVide podem ser usados em qualquer tipo de recipiente.

- **Cubas potenciadas**
(exclusivas para SmartVide XL)
- **Cubas isoladas**
(exclusivas para SmartVide)
- **Recipientes gastronorm**
- **Outros**

SmartVide XL



Aprimore seu **SmartVide XL** com uma cuba potenciada



As cubas potenciadas Samic são **conectadas e controladas pelas** avançadas máquinas sous-vide SmartVide XL para atingir a temperatura definida 2 vezes mais rápido.

- Extremamente preciso (precisão de 0.01 °C).
- Especialmente útil para cozinhar produtos muito frios ou congelados em metade do tempo.
- Feito em aço inoxidável.
- Completa com base divisora para afastar o produto do fundo do tanque e permitir a circulação de água. Assim, é possível obter uma cozedura mais uniforme.
- Termocirculador SmartVide XL.



CUBAS POTENCIADAS

Modelo	kW	Capacidade de água	Dimensões externas (L x P x A)	Quantidades de porções
28P	3.6 kW	28 l	335 x 540 x 288 mm	Até 50 porções de 200g por hora
56P	4.3 kW	56 l	660 x 540 x 288 mm	Até 100 porções de 200g por hora
120P	5.6 kW	120 l	738 x 582 x 850-900 mm	Até 200 porções de 200g por hora

Combine o seu **equipamento Sammic** com o **JANBY Track** e digitalize o processo de sous-vide



eu.janby.kitchen/en/



Automatize os processos de elaboração sous-vide e de regeneração, bem como os relatórios de segurança alimentar enquanto mantém a rastreabilidade de cada produto.

» Uma proposta de valor única «

Melhore a sua oferta gastronómica e **aumente o valor** percebido

Replique a qualidade dos seus pratos e dimensione o seu negócio enquanto reduz o desperdício.



Economize na mão de obra

A automatização do processo de regeneração reduz significativamente a necessidade de mão de obra qualificada. Ao mesmo tempo, reduz o stress no local de trabalho.



Automatiza relatórios **HACCP/APPCC** garantindo a segurança alimentar

Product/Program	Batch	Units	Container
<input type="checkbox"/> SALMON		1 units	10
<input checked="" type="checkbox"/> TURKEY		1 units	10
<input type="checkbox"/> GRILLED CHICKEN BREAST		1 units	10
<input type="checkbox"/> PORK		1 units	10
<input type="checkbox"/> BEEF MEATLOAF		1 units	10
<input type="checkbox"/> BEEF		1 units	10
<input type="checkbox"/> PORK		1 units	10
<input type="checkbox"/> SALMON		1 units	10

Estabeleça os pontos críticos de controle e as ações de correção em **JANBY Track** para obter relatórios **HACCP/APPCC** automatizados.

Tomada de decisões baseada em dados



Analise cada ciclo de regeneração no **JANBY Cloud** e tome decisões com base em dados reais.