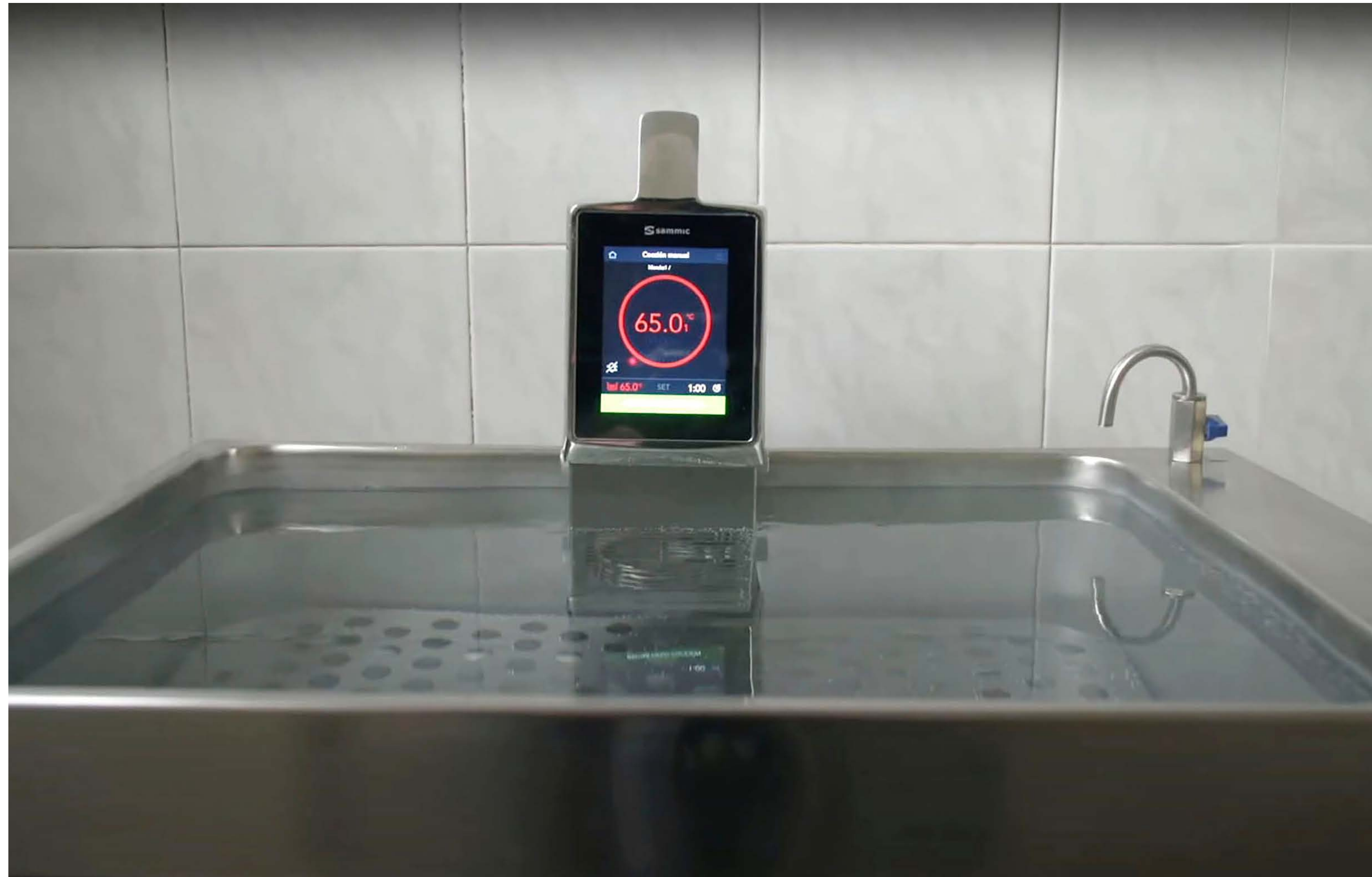




Sous-vide für große Produktionen



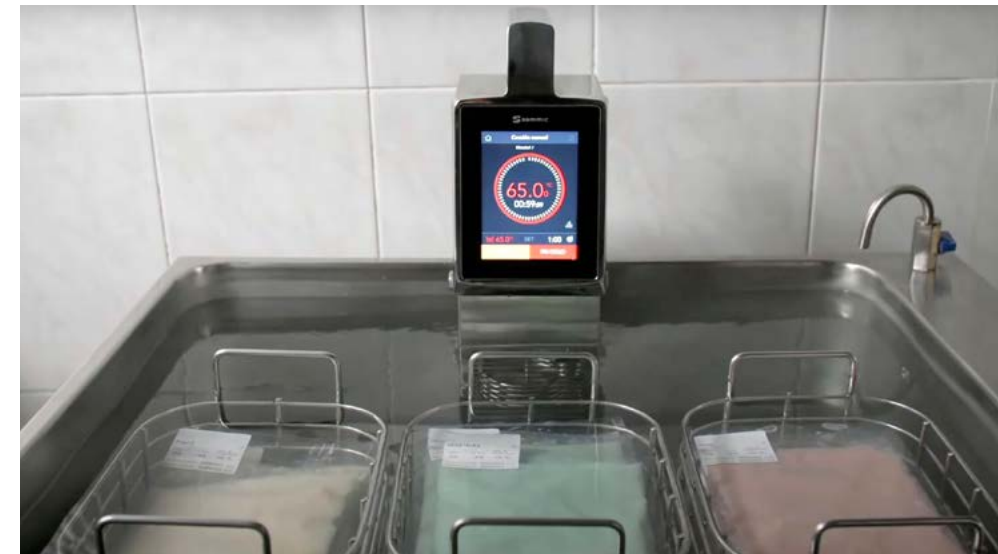


[Video auf Vimeo ansehen](#)

Warum sollten Sie es verwenden?



» **Hohe Produktionskapazität.** Bis zu **200 Portionen** von 200 g pro Stunde.



» **Menüvielfalt.** Mehrere Gerichte können **gleichzeitig** im selben Bad regeneriert werden.



» **Kulinarische Qualität.** Erhält die Qualität des Produkts und verbessert Geschmack und Textur.



» **Hoher Genauigkeit.** Um äußerst konsistente Ergebnisse zu erzielen.



» **Einfache HACCP-Kontrolle.** Ermöglicht den Export oder den Druck der Ergebnisse jedes Zyklus.



» **JANBY Track-ready.** Kontrolliert die Gar- und Regenerationszeiten jeder Portion unabhängig voneinander.

SmartVide XL + Heizbarer Behälter 120P



Auf der Webseite anzeigen



Auf der Webseite anzeigen

HEIZBARER BEHÄLTER 120P + SMARTVIDE XL 230/50-60/1	
Tankkapazität	120 l.
Außenabmessungen	739 x 582 x 851-899 mm
Leistung	5.6 Kw

Auf der Webseite anzeigen



Worum
handelt es
sich?

Worum
handelt es sich?



Sous-Vide Garer SmartVide XL

Professioneller Sous-Vide-Garer mit hoher Präzision und Zuverlässigkeit, einfach zu bedienen und tragbar



Mit einem **5-Zoll-Touchscreen** und **Wifi-** und **Bluetooth-**Verbindung vervollständigt der SmartVide XL die SmartVide-Familie der Sous-Vide-Garer. Er kann in Behältern mit einem Fassungsvermögen von bis zu 120 Litern verwendet werden, was **200 Portionen von 200 g* auf einmal entspricht**.

** Maximale Kapazität für ein langes Kochen und Temperaturerhaltung. Diese Kapazität kann je nach Koch- oder Regenerationsbedarf variieren.*

Worum
handelt es sich?



Heizbarer Behälter Tank 120P

Verbunden und gesteuert von SmartVide XL, um die gewünschte Temperatur doppelt so schnell zu erreichen

Dieser heizbare Behälter ist **besonders** nützlich **für das Kochen oder Regenerieren von sehr kalten oder gefrorenen Produkten.**

Der Tank ist komplett frei von Bauteilen und hat abgerundete Ecken, um Schmutzablagerungen zu vermeiden und somit die Reinigung zu erleichtern. Er ist ausgestattet mit einem Wassereinfüllhahn, einem Ablassventil, verstellbaren Füßen und ist mit SmartVide XL verbunden.

Zusätzlich können die Benutzer Edelstahlkörbe kaufen, um die Produkte im Tank zu organisieren.

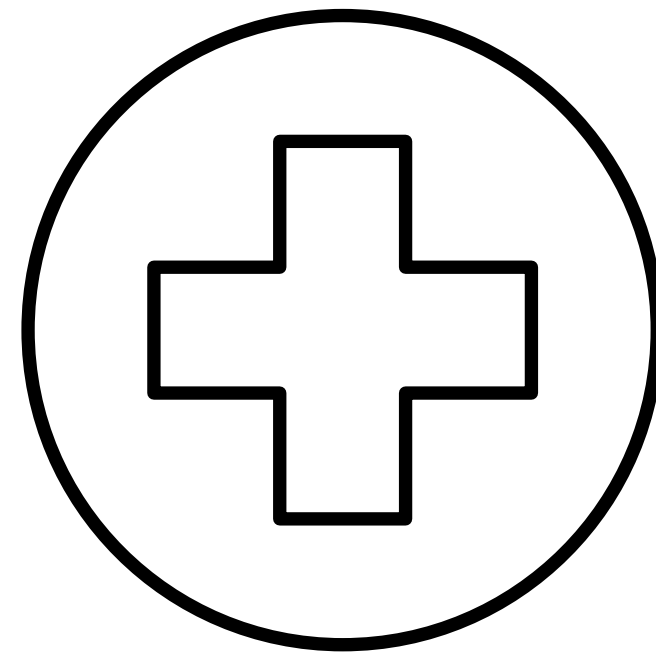




Für wen ist es?

Für wen ist es?

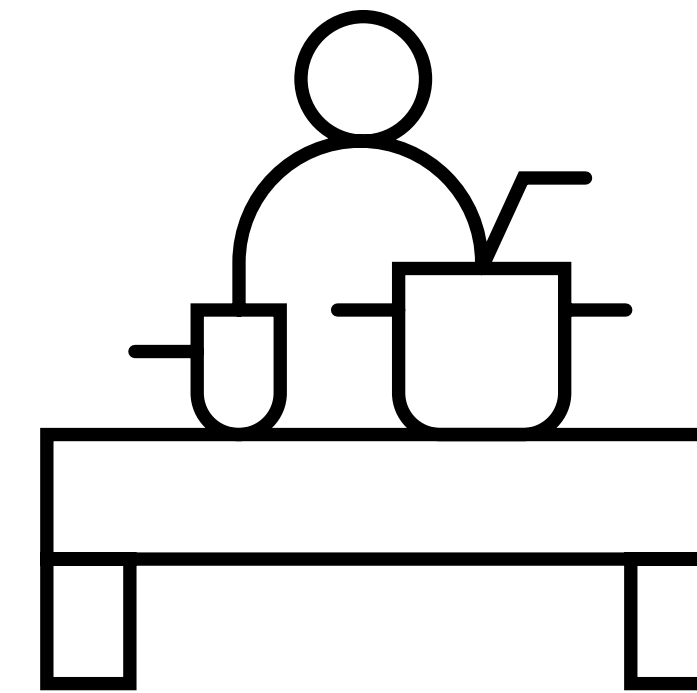
Ideal für...



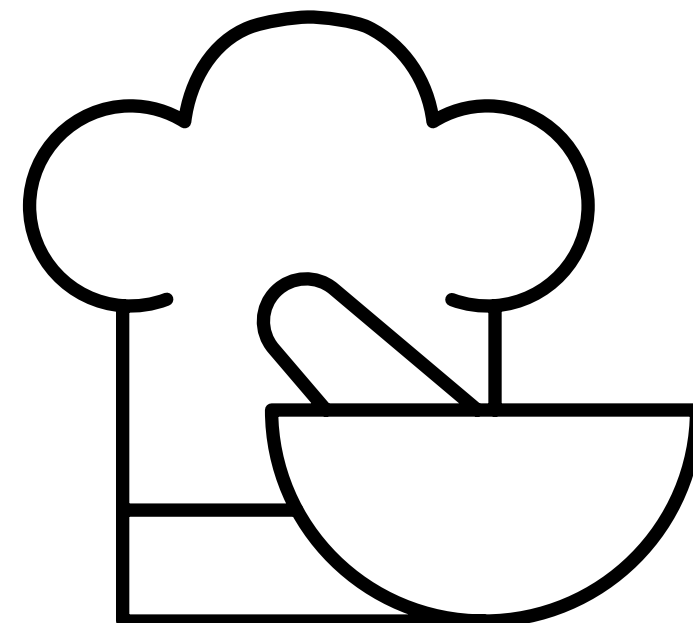
Krankenhäuser



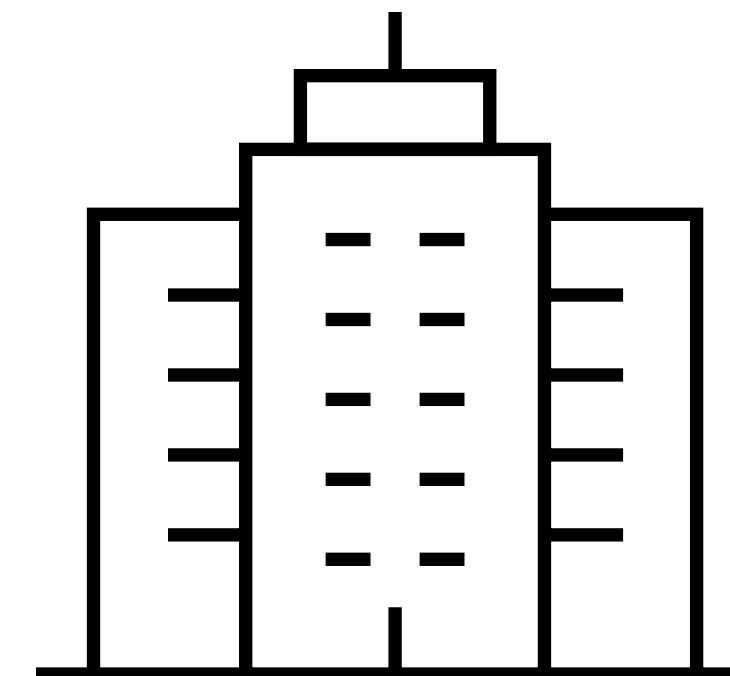
Bankette



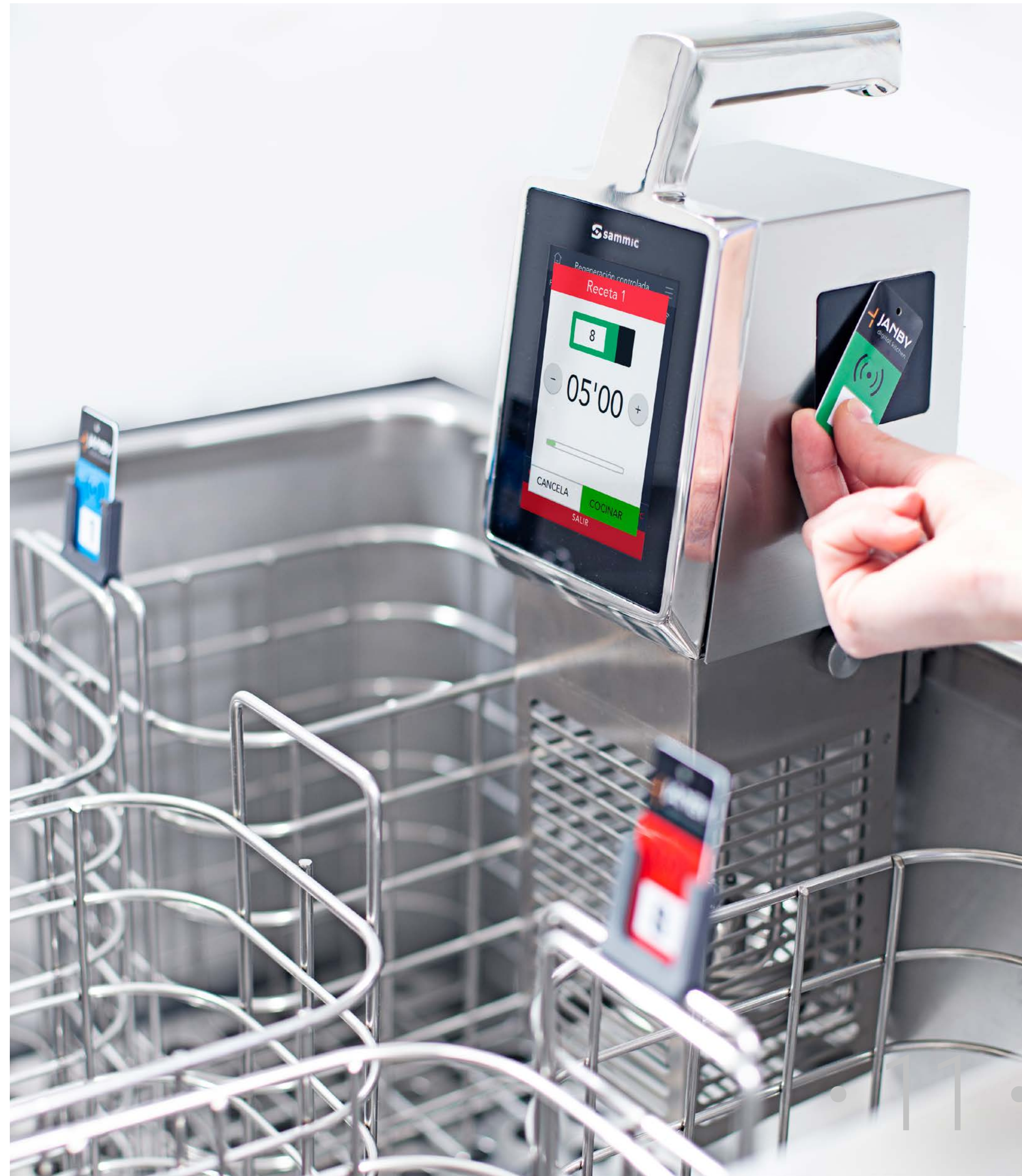
Schulen



Zentralküchen



Alle Arten von Großgemeinschaften



Wie wird es verwendet?

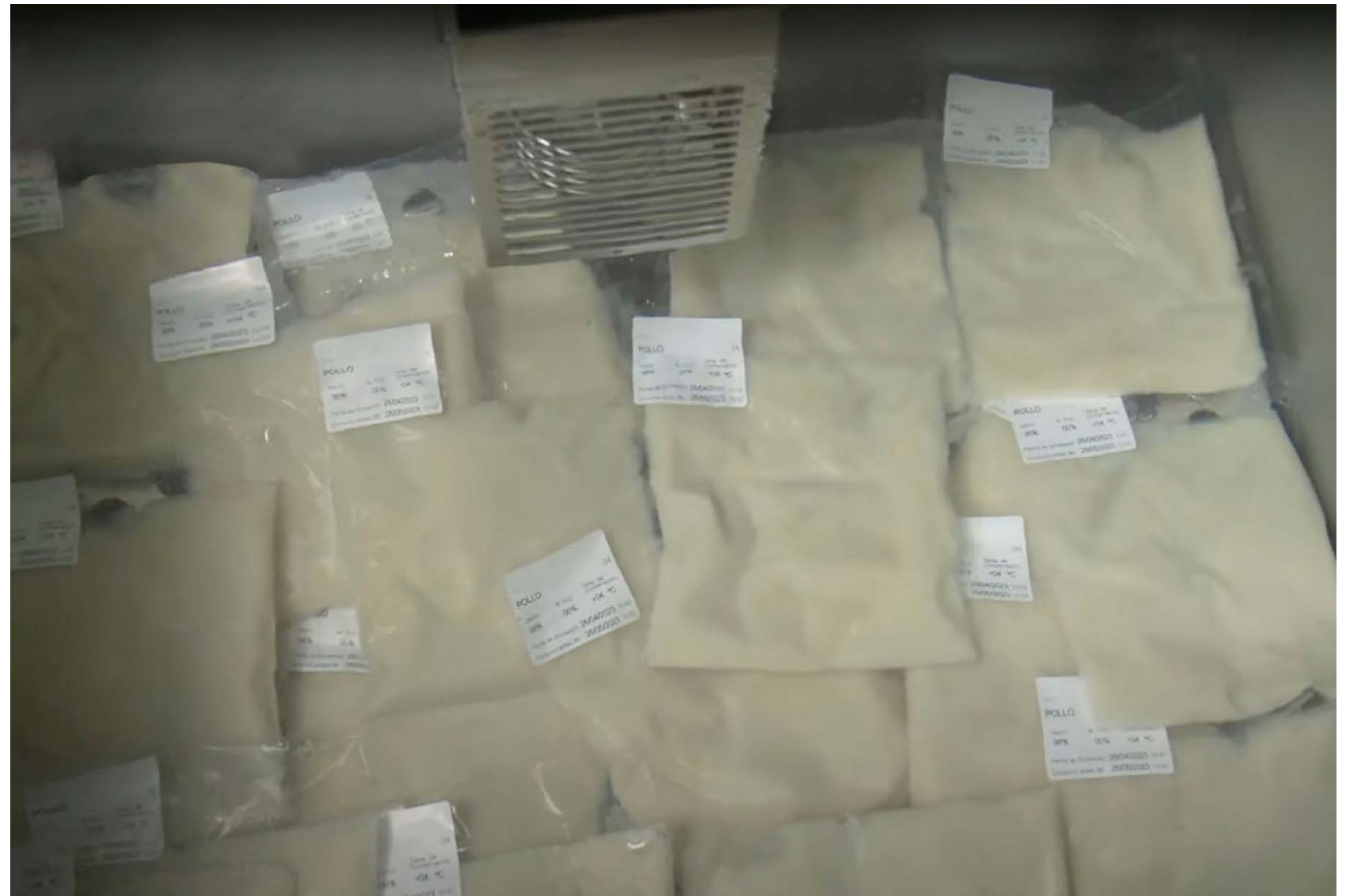
Die Lösung passt sich den spezifischen Bedürfnissen jedes Benutzers an, indem sie mit Körben und Zubehör personalisiert wird. Wir können **drei Hauptnutzungsmodi** definieren.

Wie wird es
verwendet?



**Gleiche Temperatur,
dasselbe Produkt, dieselbe Zeit**

Um **große Produktionen** zur
gleichen Zeit zu erhalten.

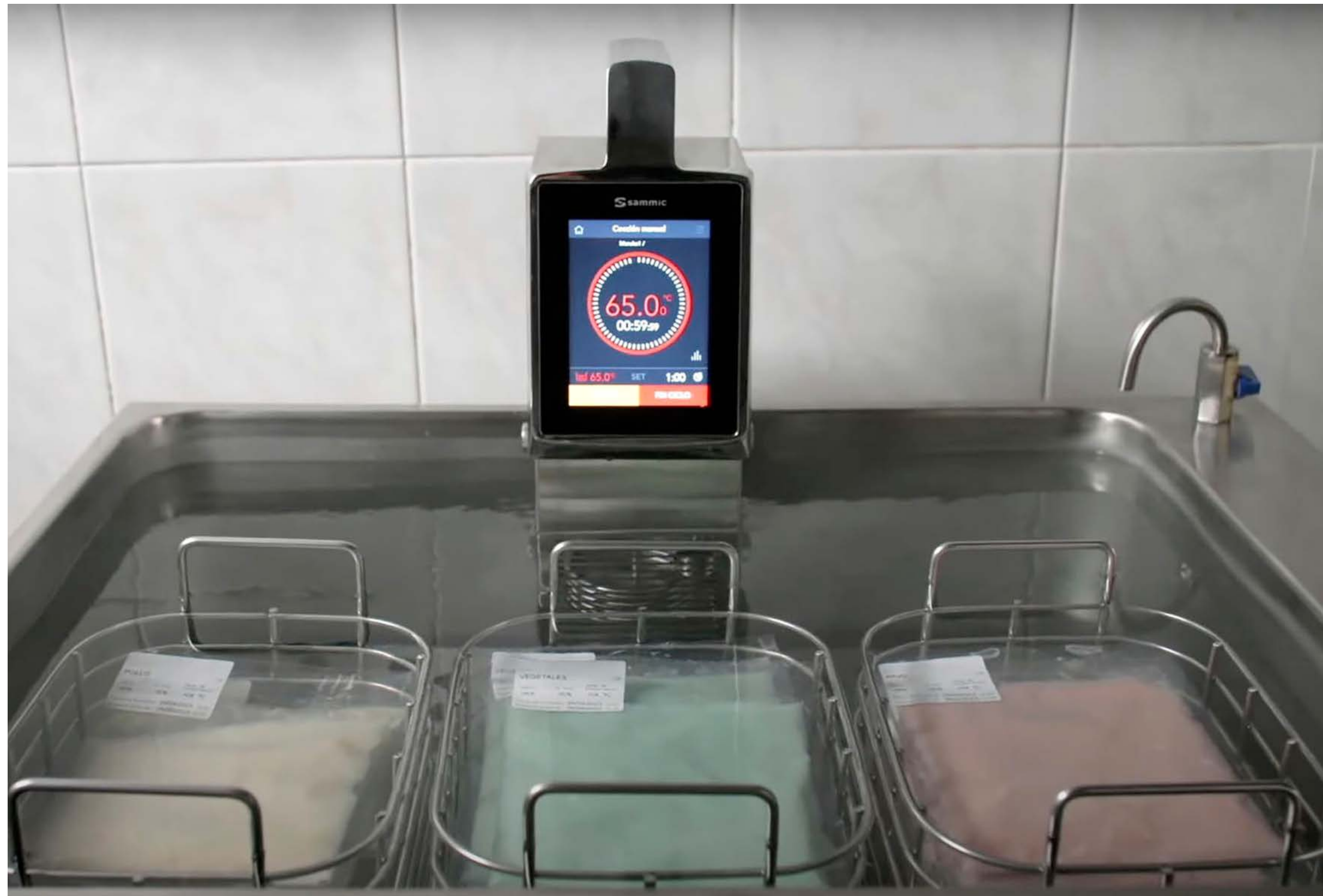


Wie wird es
verwendet?



Gleiche Temperatur, verschiedene Produkte, gleiche Zeit

Organisieren Sie verschiedene
Produkte in **Körben**.



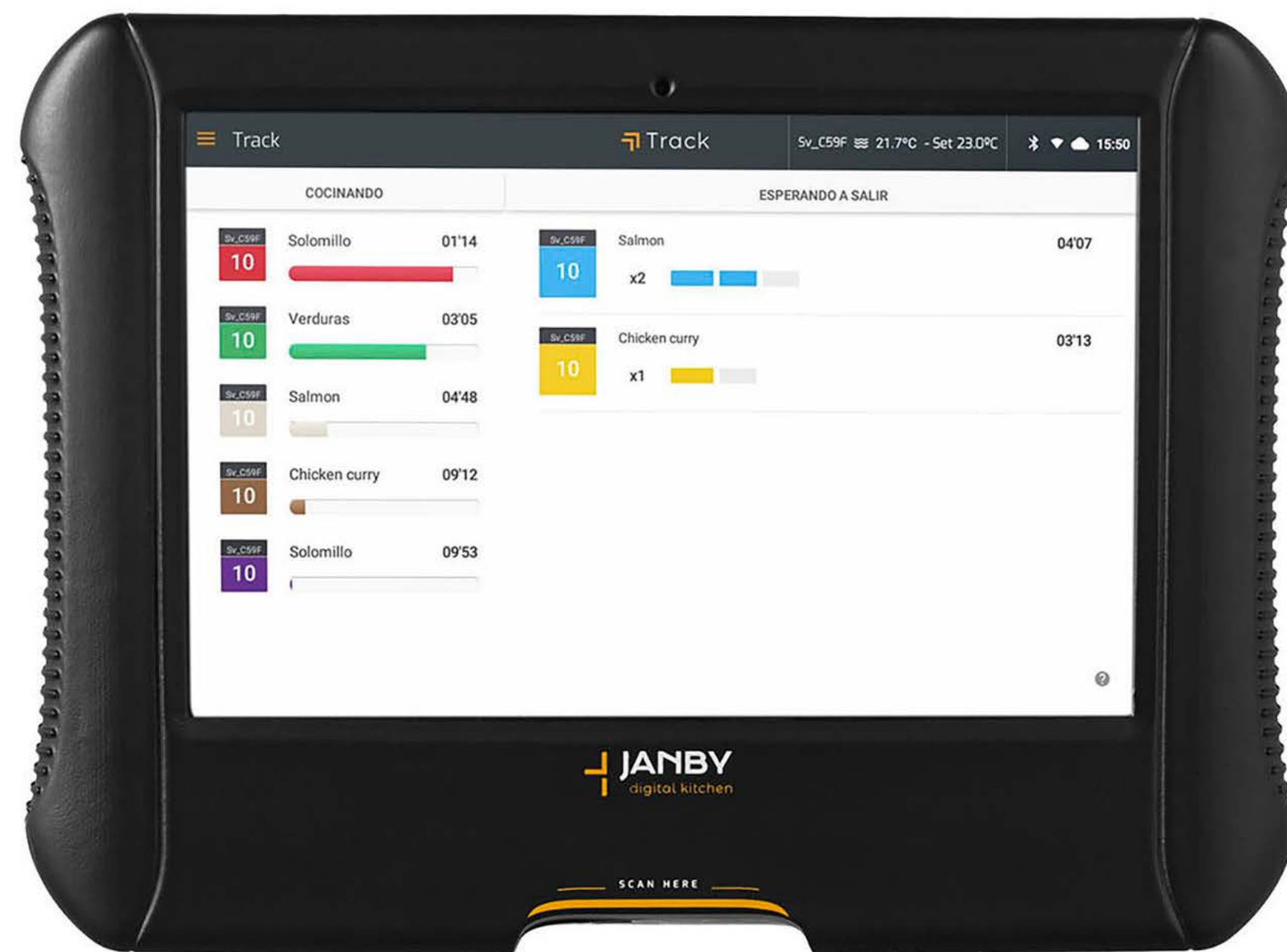
Wie wird es
verwendet?



Gleiche Temperatur, verschiedene Produkte, unterschiedliche Zeiten

Kontrollieren Sie die Gar-
oder Regenerationszeiten der
verschiedenen Portionen oder
Chargen **unabhängig voneinander**.





JANBY Track-ready

Kombinieren Sie Ihre **Sammic-Ausrüstung** mit **Janby Track** und digitalisieren Sie den Sous-Vide-Regenerationsprozess.



Verbessern Sie Ihr gastronomisches Angebot und steigern Sie den wahrgenommenen Wert



**Replizieren Sie die Qualität
Ihrer Gerichte** und skalieren Sie
Ihr Unternehmen, während Sie
die Abfälle reduzieren.

JANBY Track-ready



Automatisieren Sie HACCP-Berichte, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten

Legen Sie in Janby Track kritische Kontrollpunkte und Korrekturmaßnahmen fest, um automatisierte **HACCP-Berichte** zu erstellen.



Sparen Sie bei der Arbeitskraft



Die **Automatisierung des Regenerationsprozesses** verringert den Bedarf an qualifizierter Arbeitskraft erheblich. Gleichzeitig reduziert sie den Stress am Arbeitsplatz.

JANBY Track-ready

Entscheidungsfindung auf Grundlage von Daten

Analysieren Sie jeden Regenerationszyklus in **JANBY Cloud** und treffen Sie Entscheidungen auf der Grundlage realer Daten.





Eine anerkannte Lösung

Kitchen Innovations Award 2023

+ info

Technische Eigenschaften



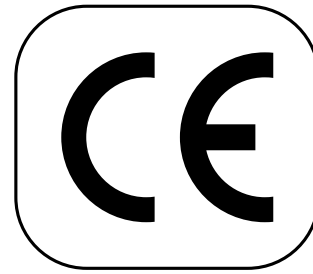
Einzelkatalog
Auf der Webseite anzeigen

SMARTVIDE XL	
Kapazität	120 l.
Bluetooth	✓
WiFi-Konnektivität	✓
HACCP-bereit	✓
Firmware update	✓
Touchscreen	✓
JANBY Track-ready	✓
Integrierte JANBY Track Mini	✓
Leistung	2600 W
Außenabmessungen	125 x 148 x 435 mm
Nettogewicht	4,65 Kg

HEIZBARER BEHÄLTER 120P	
Tankkapazität	120 l.
Leistung	3000 W
Außenabmessungen	739 x 582 x 851-899 mm
Nettogewicht	39,3 Kg



Einzelkatalog
Auf der Webseite anzeigen



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN