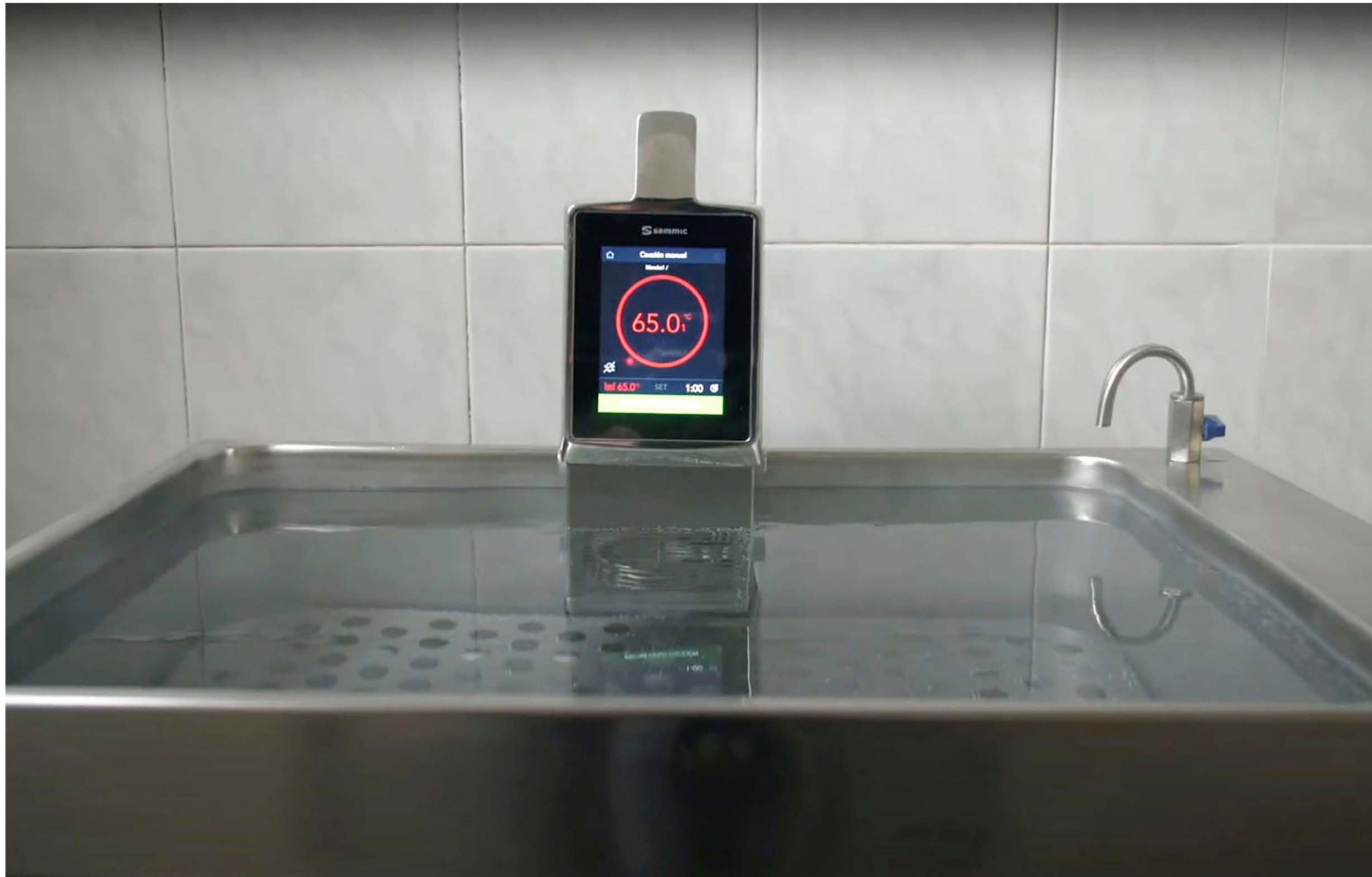




Sous-vide
para grandes
producciones



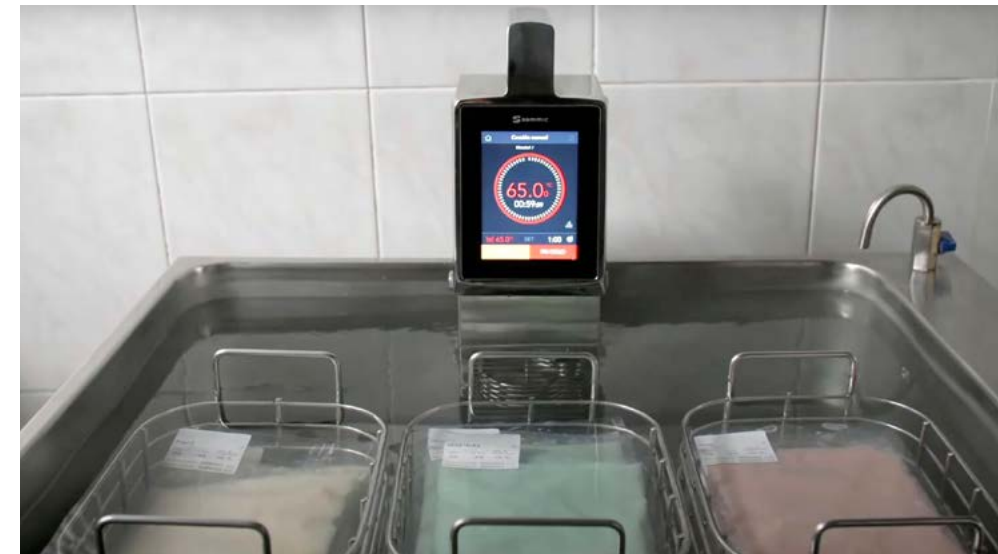


Ver vídeo
en Vimeo

¿Por qué deberías usarlo?



» **Gran capacidad de producción.** Hasta **200 porciones** de 200 gramos por hora.



» **Versatilidad de la oferta.** Varios platos pueden ser **regenerados simultáneamente** en el mismo baño.



» **Máxima calidad culinaria.** Preserva la calidad del producto y **mejora el sabor y la textura.**



» **Gran precisión.** Para obtener **resultados** extremadamente **consistentes.**



» **HACCP-ready.** Permite **exportar o imprimir resultados** de cada ciclo.



» **JANBY Track-ready.** **Controla los tiempos** de cocción y regeneración de cada producto **de manera independiente.**

SmartVide XL + Cuba potenciada 120P



Ver en la web



Ver en la web

CUBA POTENCIADA 120P + SMARTVIDE XL 230/50-60/1	
Capacidad de agua	120 l.
Dimensiones exteriores	739 x 582 x 851-899 mm
Potencia	5.6 Kw

Ver en la web



¿En qué
consiste?

¿En qué consiste?



Termocirculador sous-vide SmartVide XL

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil

Con una **pantalla táctil de 5"** y con conectividades **Wifi y Bluetooth**, SmartVide XL completa la familia de cocedores sous-vide SmartVide. Diseñado para trabajar en recipientes de hasta 120 litros de capacidad, lo cual se traduce en **200 raciones de 200gr* cada vez**.

** Capacidad máxima para cocciones largas y mantenimiento de temperatura. Esta capacidad puede variar en función de los requerimientos de la cocción o regeneración.*

¿En qué consiste?

Cuba potenciada 120P

Conectado y controlado por SmartVide XL, para alcanzar la temperatura establecida dos veces más rápido

Esta cuba potenciada es **especialmente** útil **para cocinar o regenerar productos muy fríos o congelados**. El tanque está completamente libre de componentes y cuenta con esquinas redondeadas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza. Viene con grifo para llenado de agua, válvula de drenaje, patas ajustables y conexión al cocedor.

Adicionalmente, los usuarios pueden adquirir cestas de acero inoxidable para organizar los productos dentro del tanque.

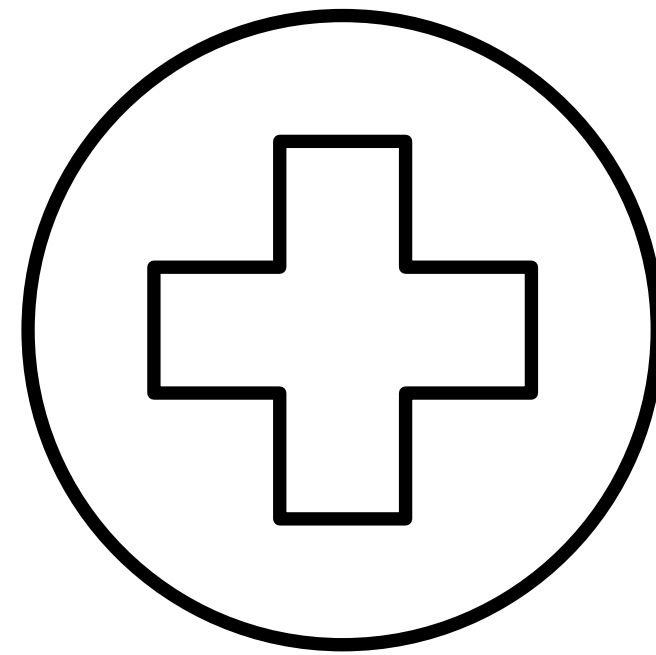




¿Para quién es?

¿Para quién es?

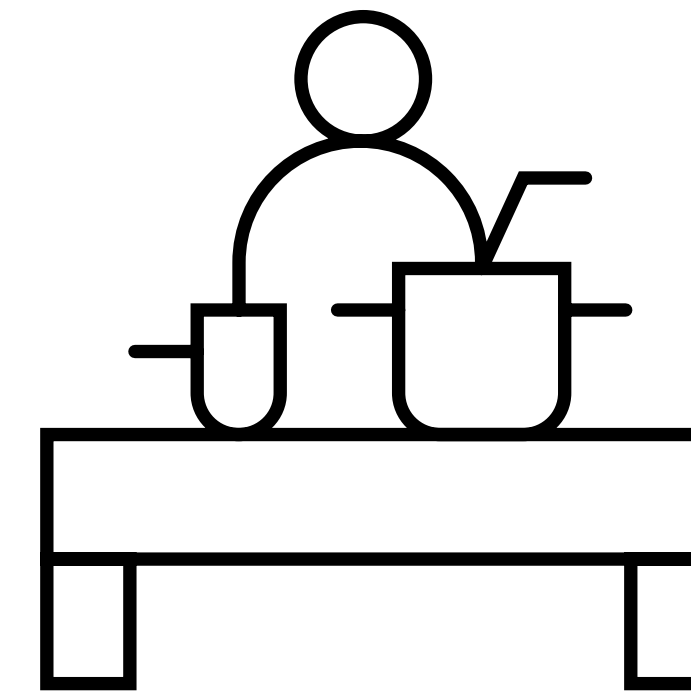
Ideal para...



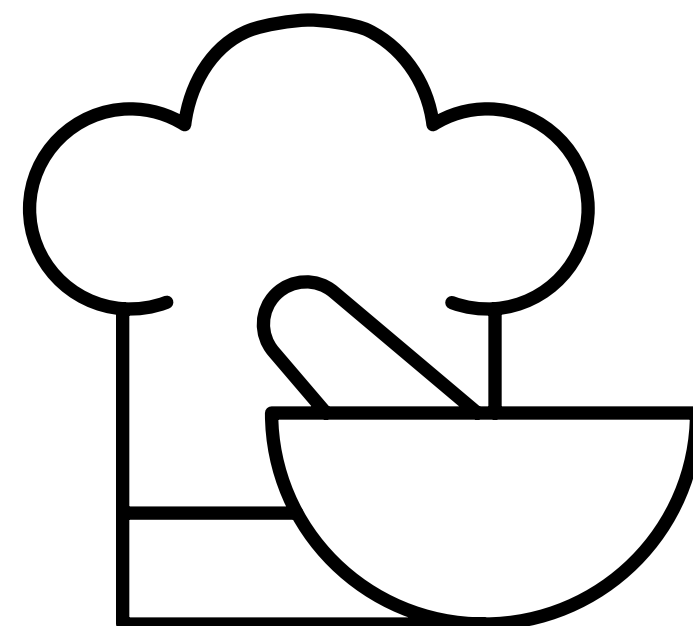
Hospitales



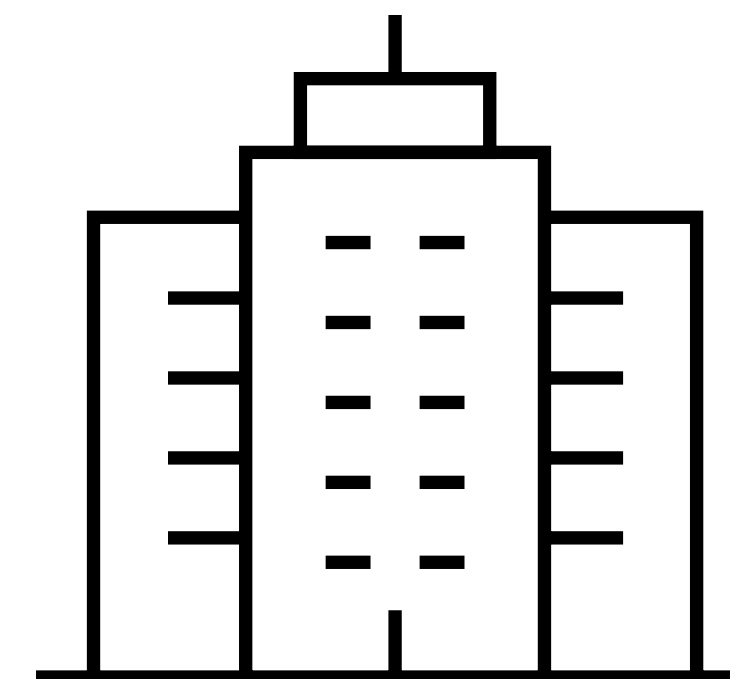
Banquetes



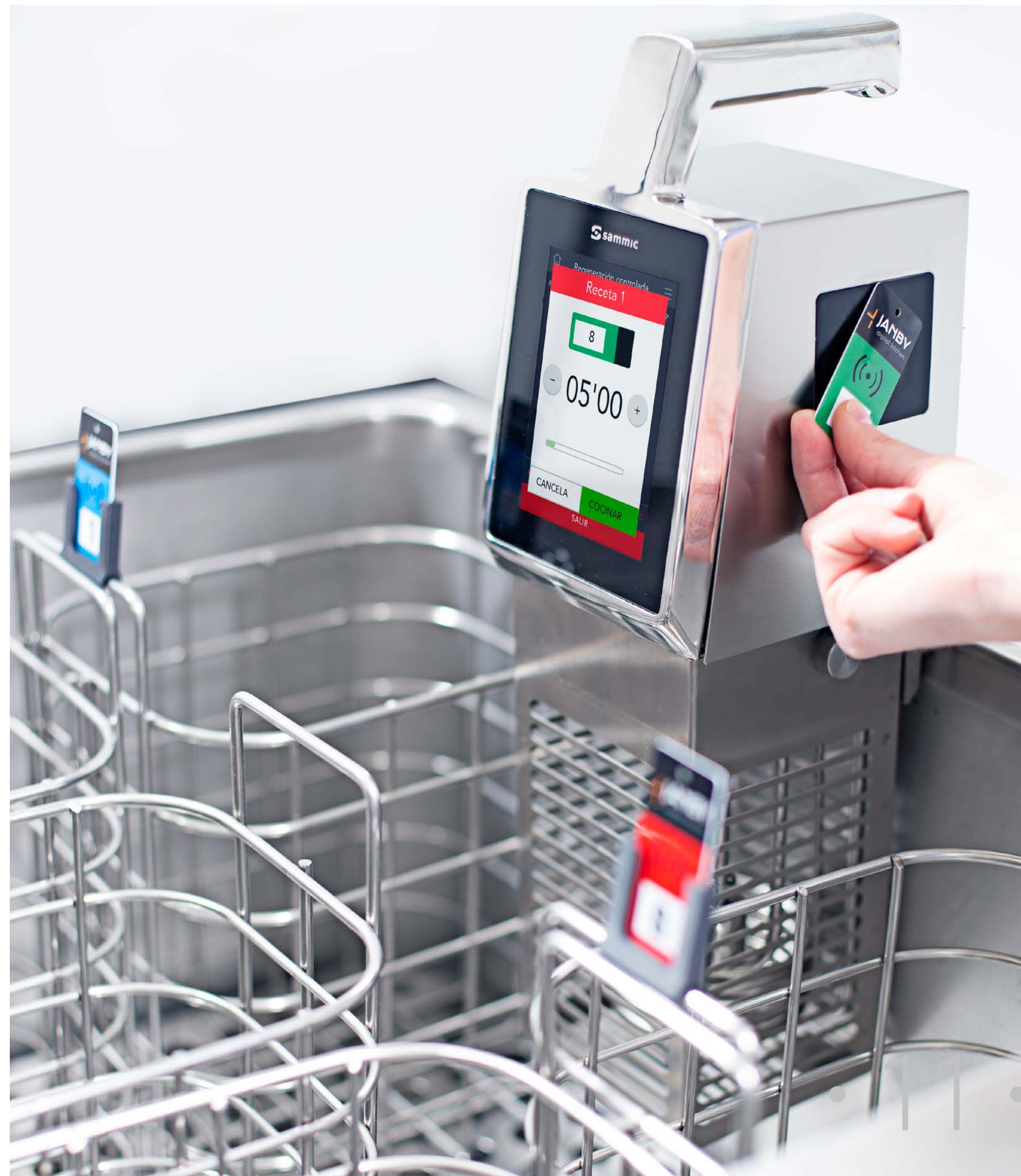
Escuelas



Cocinas centrales



Todo tipo de grandes colectividades



¿Cómo se usa?

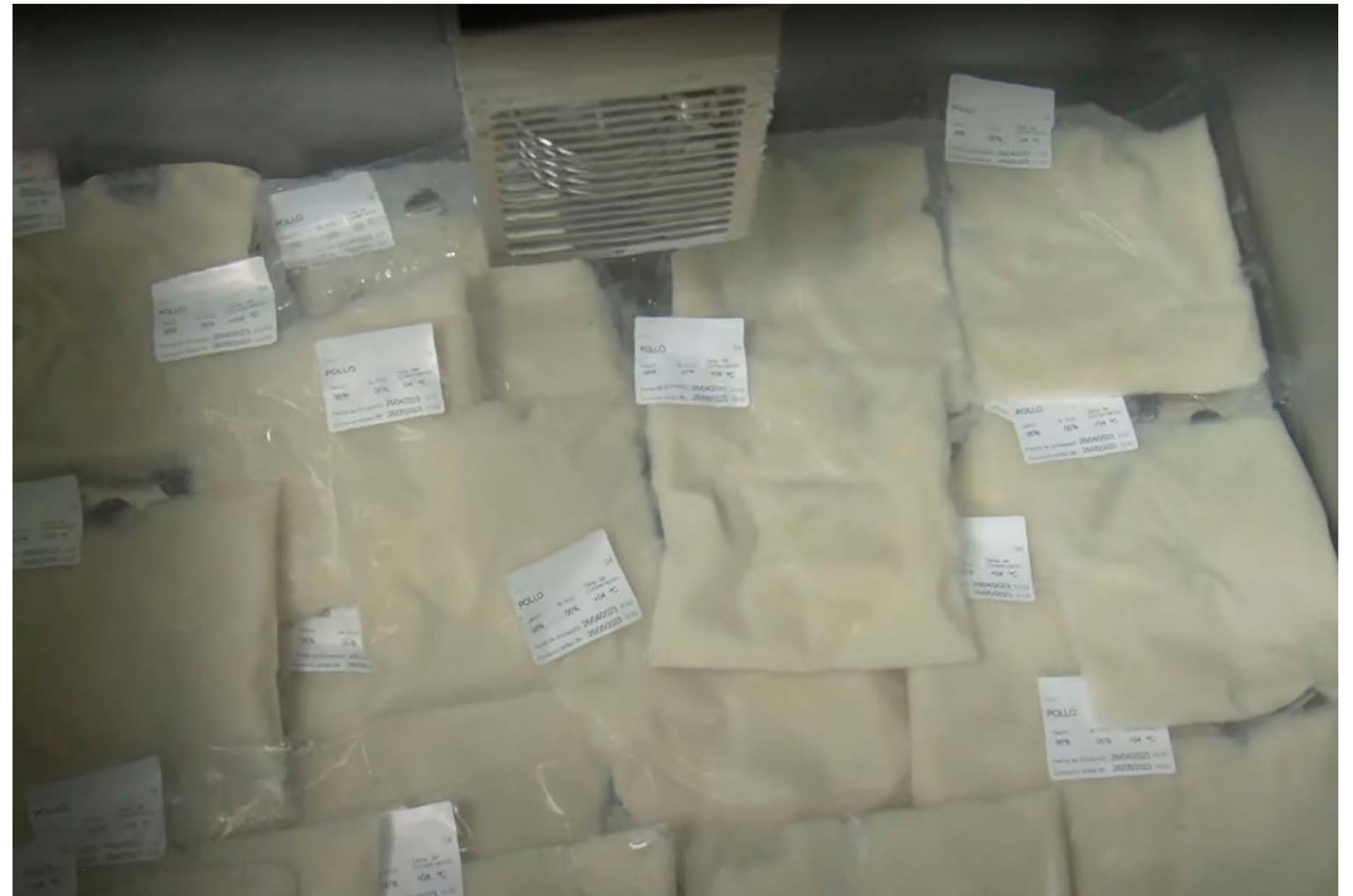
La solución se adapta a las necesidades concretas de cada usuario, personalizándolo con cestas y accesorios.

Podemos definir **tres principales modos de uso.**

¿Cómo se usa?

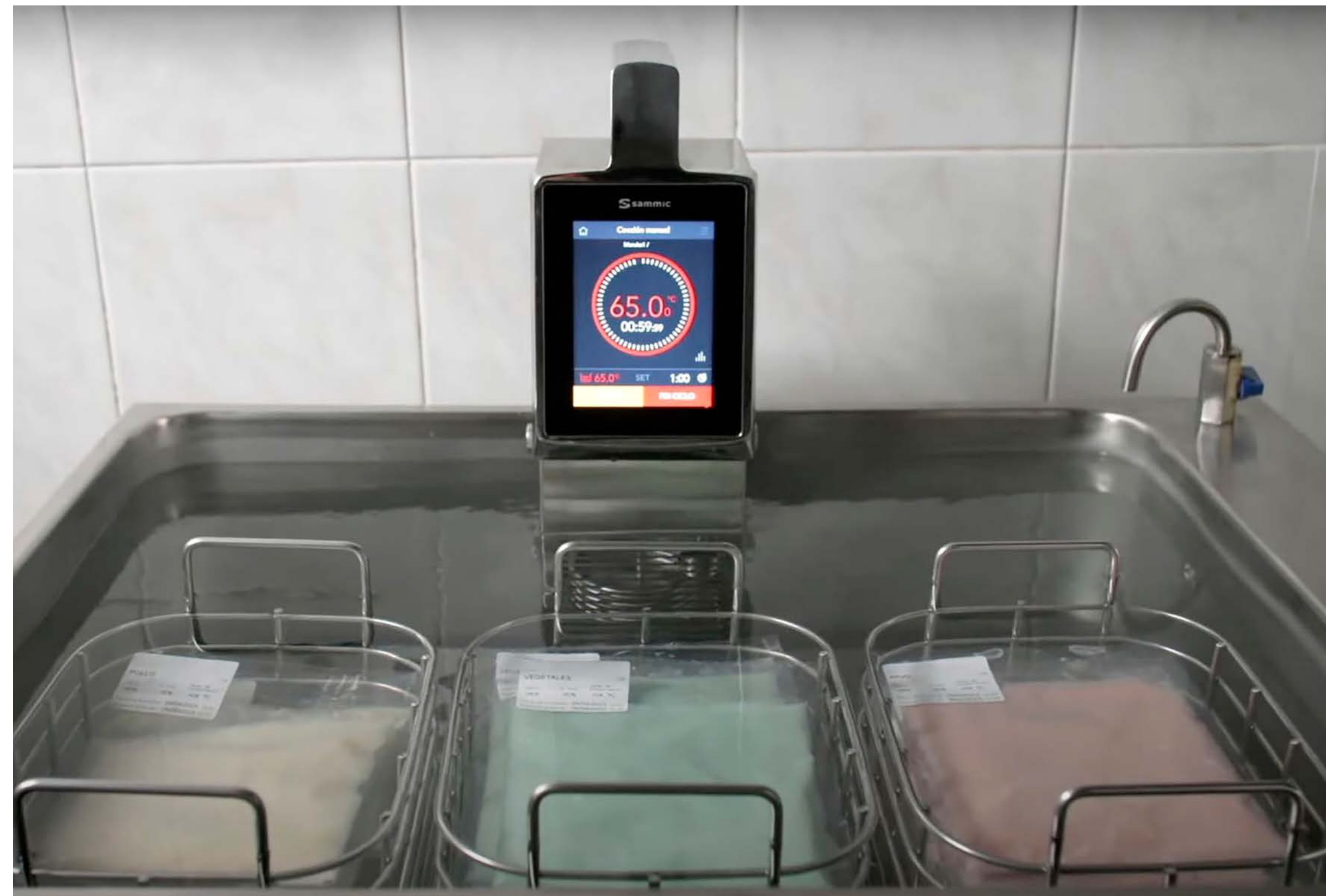
**Misma temperatura,
mismo producto, mismo tiempo**

Para obtener **grandes
producciones** al mismo tiempo.



¿Cómo se usa?

**Misma temperatura,
diferentes productos, mismo tiempo**



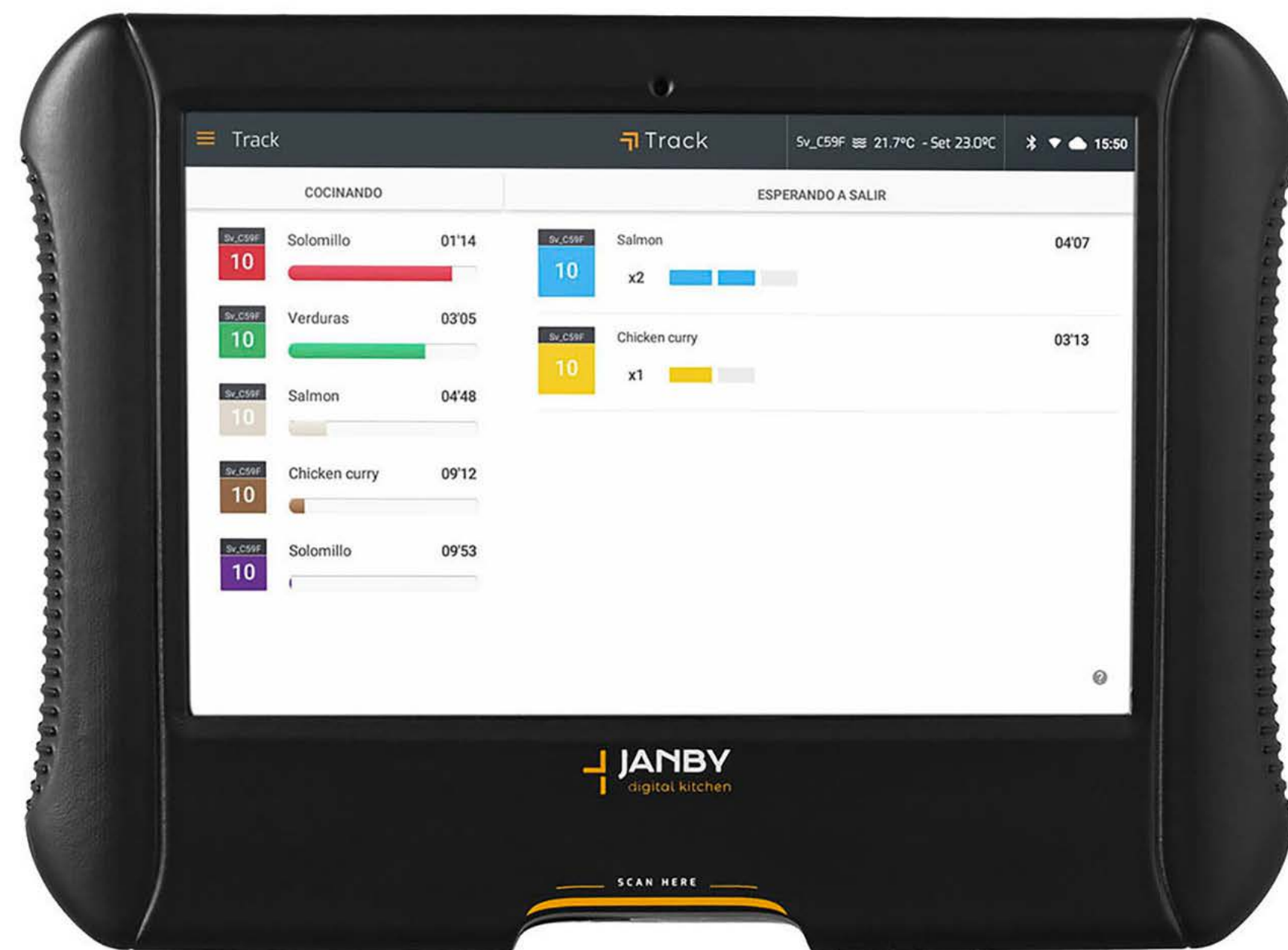
Organiza distintos
productos en **cestas**.

¿Cómo se usa?

Misma temperatura, diferentes productos, distintos tiempos

Controla los tiempos de cocción o regeneración de las distintas raciones o lotes **de manera independiente.**





JANBY Track-ready

Combina tu equipamiento **Sammic** con **JANBY Track** y digitaliza el proceso de regeneración sous-vide.



Mejora tu oferta gastronómica y aumenta el valor percibido



Replica la calidad de tus platos
y escala tu negocio a la vez que
reduces las mermas.

JANBY Track-ready

Automatiza informes HACCP/APPCC asegurando la seguridad alimentaria

Establece los puntos críticos de control y las acciones correctoras en JANBY Track para generar **informes HACCP/APPCC** automatizados.



Ahorra en mano de obra



La **automatización del proceso** de regeneración reduce significativamente la necesidad de mano de obra cualificada. Al mismo tiempo, reduce el estrés en el lugar de trabajo.

Toma de decisiones basada en datos

Analiza cada ciclo de regeneración en **JANBY Cloud** y toma decisiones basadas en datos reales.





Una solución
reconocida

Kitchen Innovations Award 2023

+ info

Características técnicas



Ficha técnica

Ver en la web

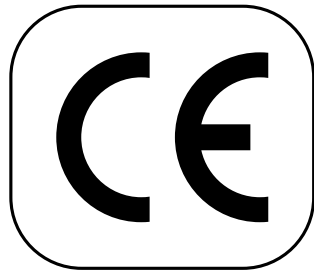
SMARTVIDE XL	
Capacidad	120 l.
Bluetooth	✓
Conectividad wifi	✓
Preparado para HACCP	✓
Firmware update	✓
Pantalla táctil	✓
JANBY Track-ready	✓
JANBY Track Mini integrado	✓
Potencia total	2600 W
Dimensiones exteriores	125 x 148 x 435 mm
Peso neto	4,65 Kg

CUBA POTENCIADA 120P	
Capacidad	120 l.
Potencia	3000 W
Dimensiones exteriores	739 x 582 x 851-899 mm
Peso neto	39,3 Kg



Ficha técnica

Ver en la web



UNE-EN ISO 9001

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