



Station de
cuisson sous-vide
haute production



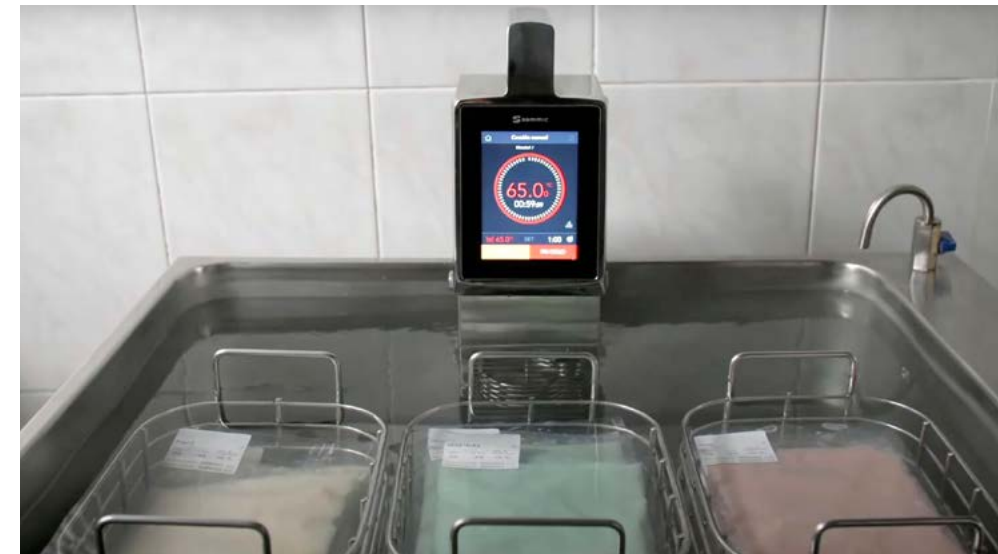


Regarder la vidéo
sur Vimeo

Pourquoi devrais-je l'utiliser?



» **Grande capacité de production.** Jusqu'à **200 portions** de 200 g par heure.



» **Polyvalence des menus.** Plusieurs plats peuvent être **régénérés simultanément** dans le même bain.



» **Qualité culinaire.** Préservation de la qualité des produits et **amélioration de la saveur et de la texture.**



» **Grande précision.** Pour obtenir des **résultats** extrêmement **constants.**



» **Contrôle HACCP facile.** Permet d'**exporter ou d'imprimer les résultats** de chaque cycle.



» **JANBY Track-ready.** **Contrôle indépendamment les temps** de cuisson et de régénération de chaque produit.

SmartVide XL + Bac chauffant 120P



Voir sur le site



Voir sur le site

BAC CHAUFFANT 120P + SMARTVIDE XL 230/50-60/1	
Capacité de la cuve	120 l.
Dimensions extérieures	739 x 582 x 851-899 mm
Puissance	5.6 Kw

Voir sur le site



En quoi cela
consiste ?

En quoi
cela consiste ?



Thermo-plongeur SmartVide XL

Cuiseur sous vide professionnel de haute précision et fiabilité, facile à utiliser



Doté d'un **écran tactile de 5 pouces** et d'une connectivité **Wifi** et **Bluetooth**, le SmartVide XL complète la famille de cuiseurs sous vide SmartVide. Il est conçu pour fonctionner dans des récipients d'une capacité allant jusqu'à 120 litres, ce qui correspond à **200 portions de 200 g*** à la fois.

** Capacité maximale pour une cuisson longue et un maintien de la température. Cette capacité peut varier en fonction des besoins de cuisson ou de régénération.*

En quoi
cela consiste ?



Bac chauffant 120P

**Connecté et contrôlé par SmartVide XL,
pour atteindre la température de consigne
2 fois plus vite**

Ce bac optimisé est **particulièrement** utile **pour la cuisson ou la régénération de produits très froids ou congelés**. La cuve est entièrement exempte d'éléments et présente des coins arrondis pour éviter l'accumulation de saletés et faciliter le nettoyage. Bac équipé d'un robinet de remplissage d'eau, d'un robinet de vidange, de pieds réglables et est connecté au thermo-plongeur SmartVide XL.

En outre, les utilisateurs peuvent acheter des paniers en acier inoxydable pour organiser les produits à l'intérieur de la cuve.

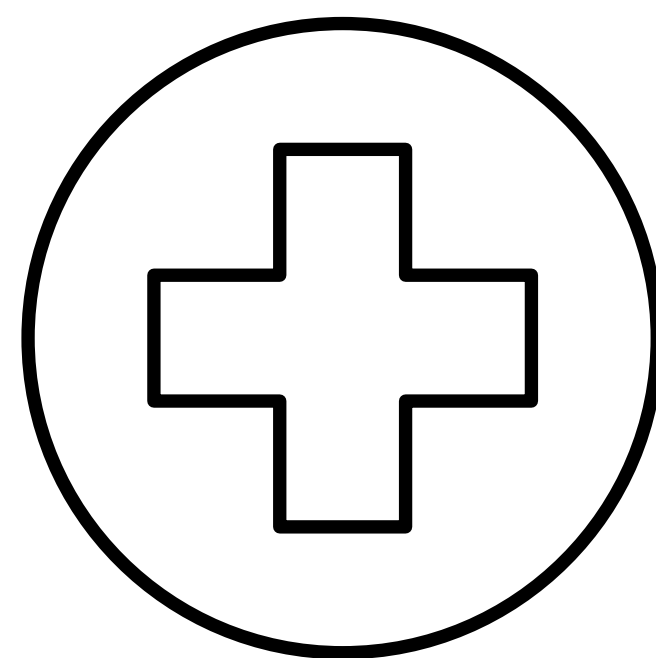




Pour qui
est-ce ?

Pour qui est-ce ?

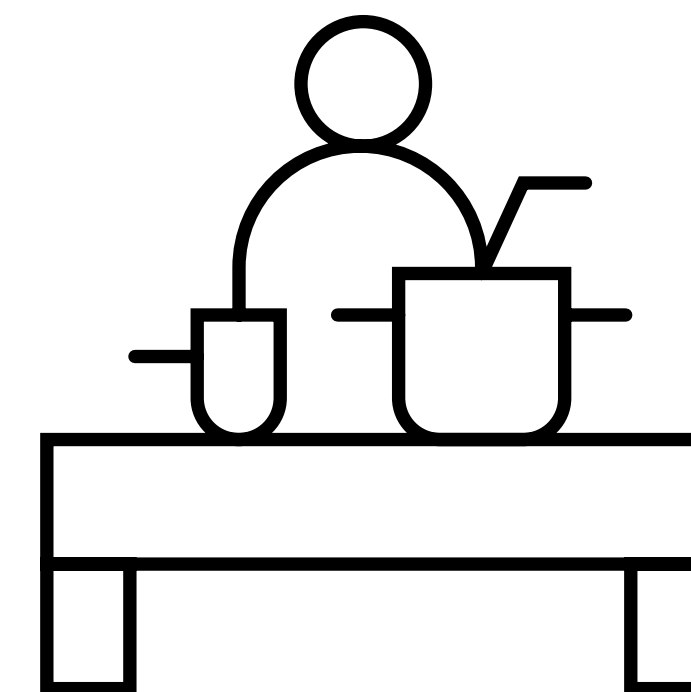
Ideal pour..



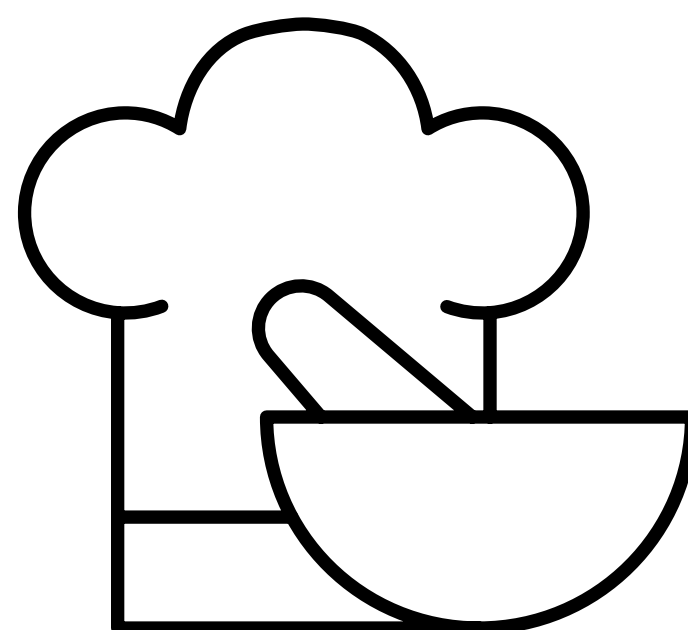
Hôpitaux



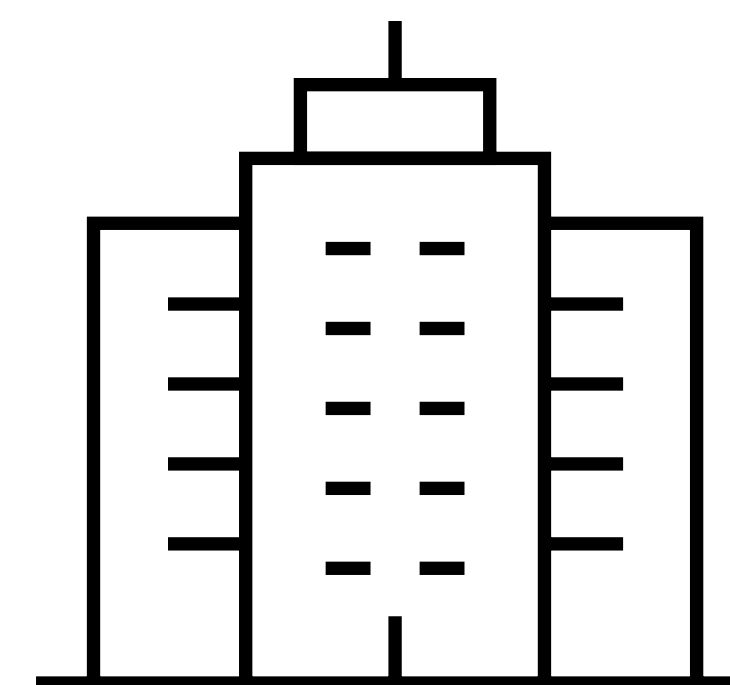
Réceptions



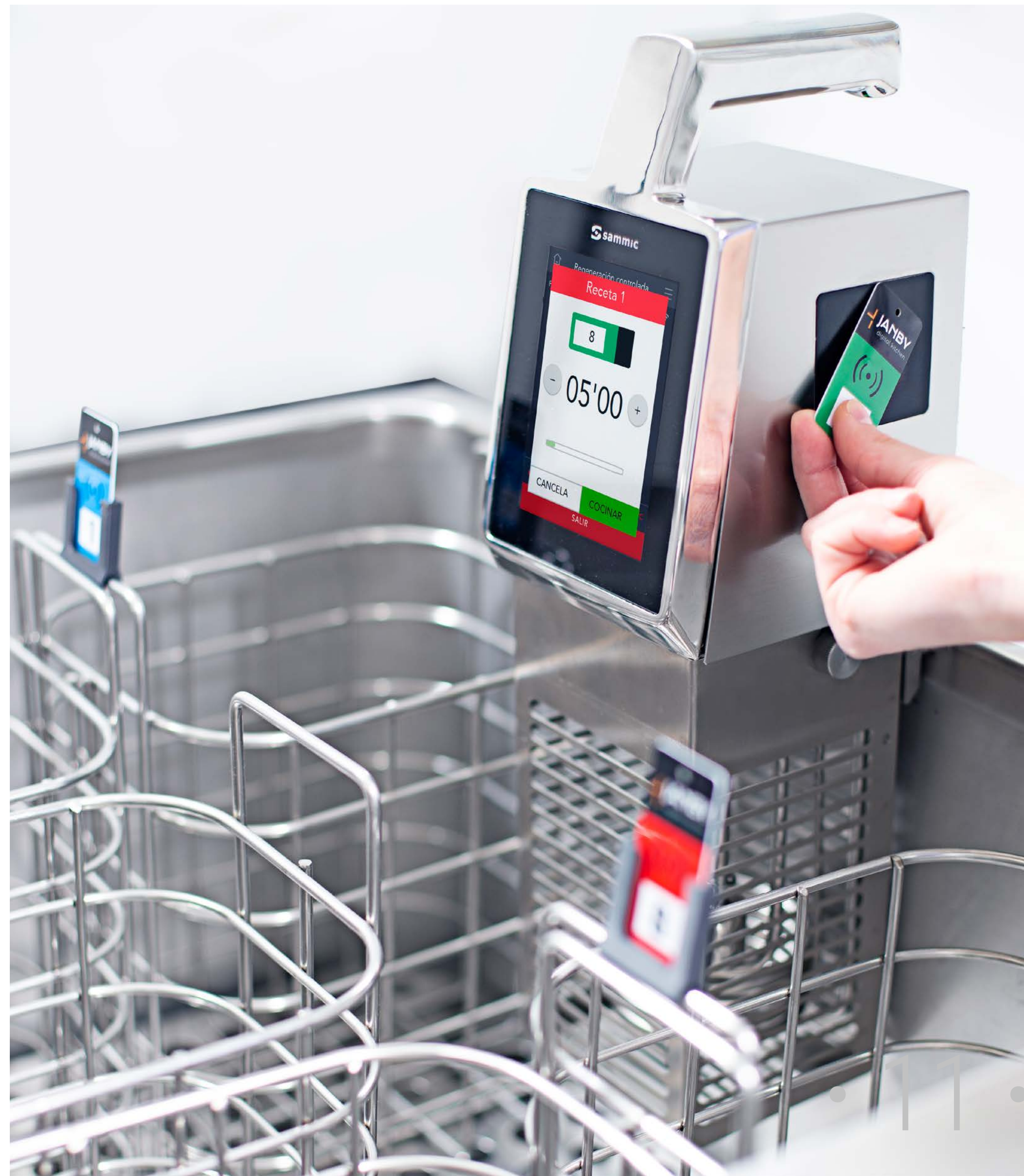
Écoles



Cuisines centrales



Toutes sortes d'institutions



Comment puis-je l'utiliser ?

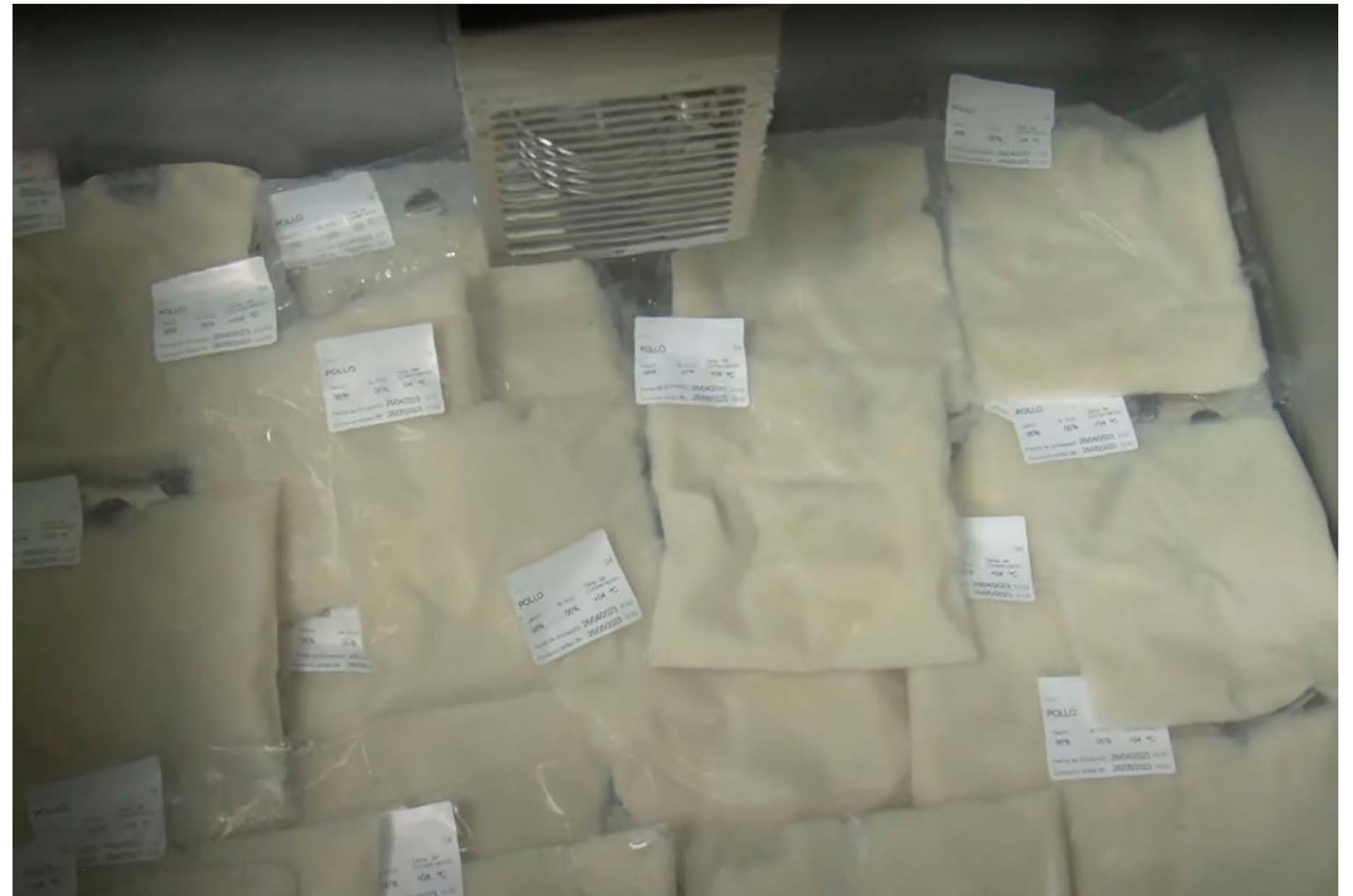
La solution s'adapte aux besoins spécifiques de chaque utilisateur en la personnalisant avec des paniers et des accessoires. Nous pouvons définir **trois principaux modes d'utilisation**.

Comment puis-je
l'utiliser ?



**Même température,
même produit, même temps**

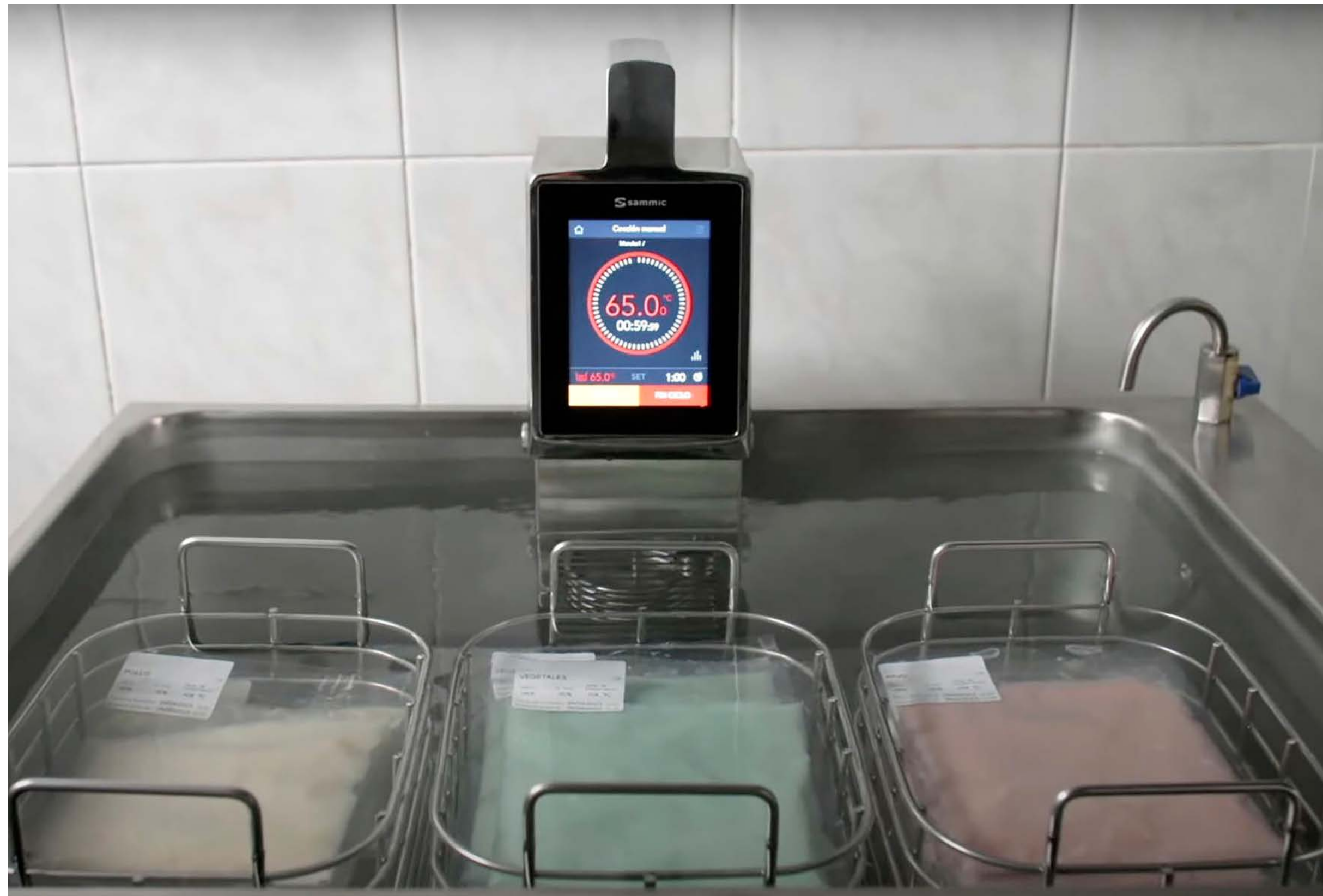
Idéal pour réaliser de **grandes
productions simultanément.**



Comment puis-je
l'utiliser ?



**Même température,
différents produits, même temps**



Organisez différents
produits dans des **paniers**.

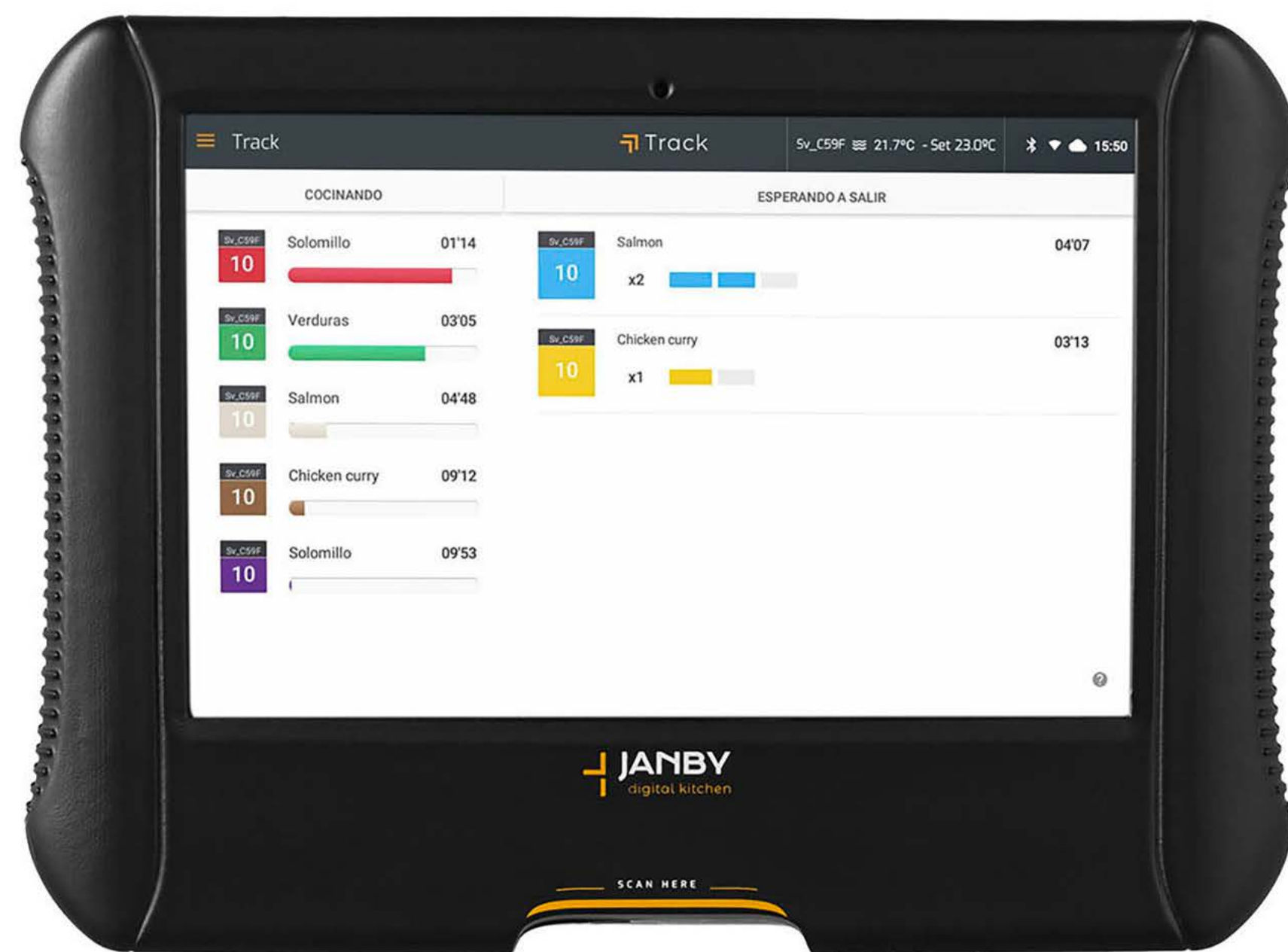
Comment puis-je
l'utiliser ?



**Même température,
différents produits, différents temps**

Contrôlez les temps de cuisson ou de régénération des différentes portions ou lots **de manière indépendante.**





JANBY Track-ready

Combinez votre équipement **Sammic** avec **JANBY Track** et numérisez le processus de régénération.



Améliorez votre offre gastronomique et augmente la valeur perçue



Améliorez le goût des
aliments tout en offrant
un service plus efficace et
améliorez la valeur perçue.

JANBY Track-ready

Automatisez les rapports HACCP tout en garantissant la sécurité alimentaire

Etablissez des points de contrôle critiques et des actions correctives dans JANBY Track pour générer des **rapports HACCP** automatisés.



Economisez de la main d'oeuvre



L'automatisation du processus de régénération réduit considérablement le besoin de main-d'oeuvre qualifiée. En même temps, il réduit le stress sur le lieu de travail.

Prise de décision basée sur les données

Analysez chaque cycle de régénération dans le **JANBY Cloud** et prenez des décisions basées sur des données réelles.





Une solution
reconnue

Kitchen Innovations Award 2023

+ info

Caractéristiques techniques



Fiche commerciale

Voir sur le site

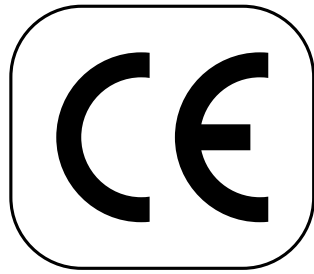
SMARTVIDE XL	
Capacité	120 l.
Bluetooth	✓
Connectivité wifi	✓
Contrôle HACCP	✓
Firmware update	✓
Écran tactile	✓
JANBY Track-ready	✓
JANBY Track Mini intégré	✓
Puissance totale	2600 W
Dimensions extérieures	125 x 148 x 435 mm
Poids net	4,65 Kg

BAC CHAUFFANT 120P	
Capacité	120 l.
Puissance	3000 W
Dimensions extérieures	739 x 582 x 851-899 mm
Poids net	39,3 Kg



Fiche commerciale

Voir sur le site



UNE-EN ISO 9001

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