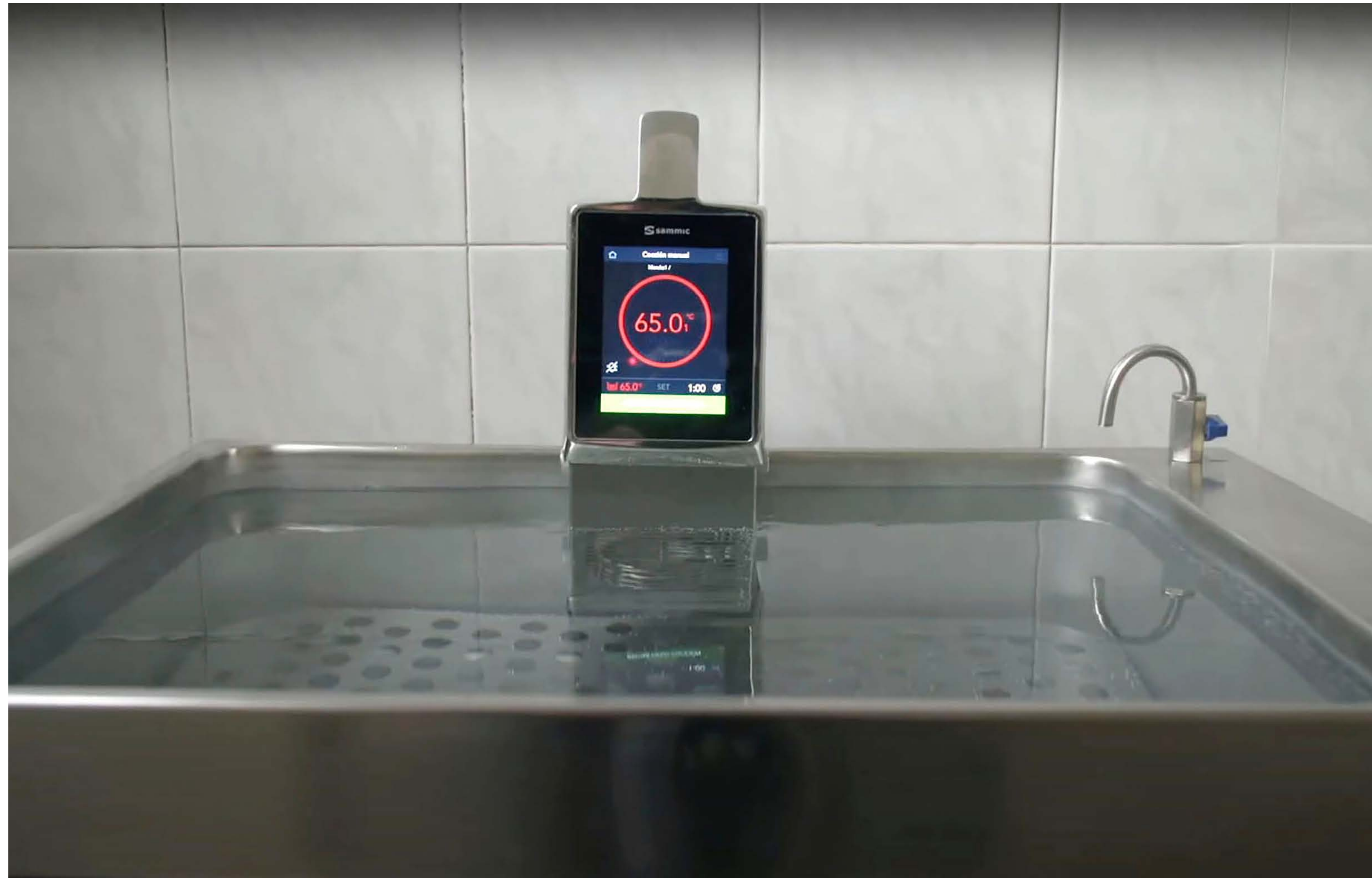




Sous-vide
per grandi
produzioni



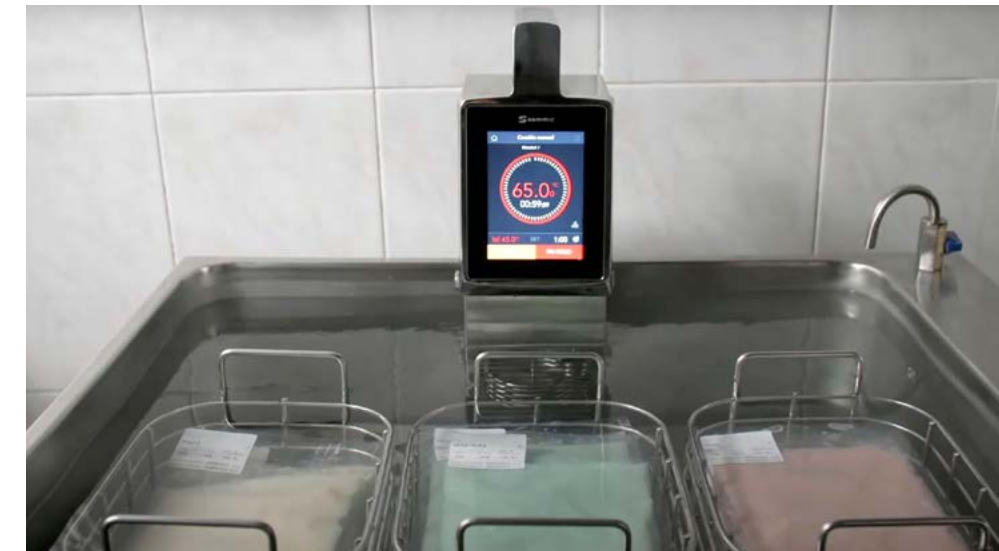


Guardare video
su Vimeo

Perché dovresti usarlo?



» **Grande capacità di produzione.**
Fino a **200 porzioni** da 200 g all'ora.



» **Versatilità nel menu.** È possibile **rigenerare** più prodotti **contemporaneamente** nello stesso bagno.



» **Qualità culinaria.** Preserva la qualità del prodotto e ne **migliora il gusto e la consistenza.**



» **Grande precisione.** Per ottenere lo **stesso risultato** per ogni prodotto.



» **HACCP-ready.** Consente di **esportare o stampare i risultati** di ciascun ciclo.



» **JANBY Track-ready.** **Controlla i tempi** di cottura e rigenerazione di ciascun prodotto **in modo indipendente.**

SmartVide XL + Vasca potenziata 120P



Vedi sul sito web



Vedi sul sito web

VASCA POTENZIATA 120P + SMARTVIDE XL 230/50-60/1	
Capacità del serbatoio	120 l.
Dimensioni esterne	739 x 582 x 851-899 mm
Potenza	5.6 Kw

Vedi sul sito web



In cosa
consiste?

In cosa consiste?



Cuocitore sous-vide SmartVide XL

Cuocitore sous-vide professionale ad alta precisione e affidabilità, facile da usare e portatile

Con un display **touch screen da 5"** e connettività **Wi-Fi** e **Bluetooth**, SmartVide XL completa la famiglia di cuocitori sous-vide SmartVide. È stato progettato per funzionare in contenitori con una capacità fino a 120 litri, che si traduce in **200 porzioni da 200 g*** alla volta.

** Massima capacità per una cottura prolungata e mantenimento della temperatura. Questa capacità può variare a seconda delle esigenze di cottura o di rigenerazione.*

In cosa consiste?

Vasca potenziata a 120P

Collegato e controllato da SmartVide XL, per raggiungere la temperatura impostata 2 volte più velocemente

Questa vasca alimentata è **particolarmente** utile **per la cottura o la rigenerazione di prodotti molto freddi o congelati**. Il serbatoio è completamente privo di sporgenze e presenta angoli arrotondati per evitare l'accumulo di sporco e per facilitare la pulizia. Viene fornito con rubinetto per il riempimento di acqua, valvola di scarico, gambe regolabili e è collegata al cuocitore SmartVide XL.

Inoltre, gli utenti possono acquistare cestini in acciaio inox per organizzare i prodotti all'interno della vasca.



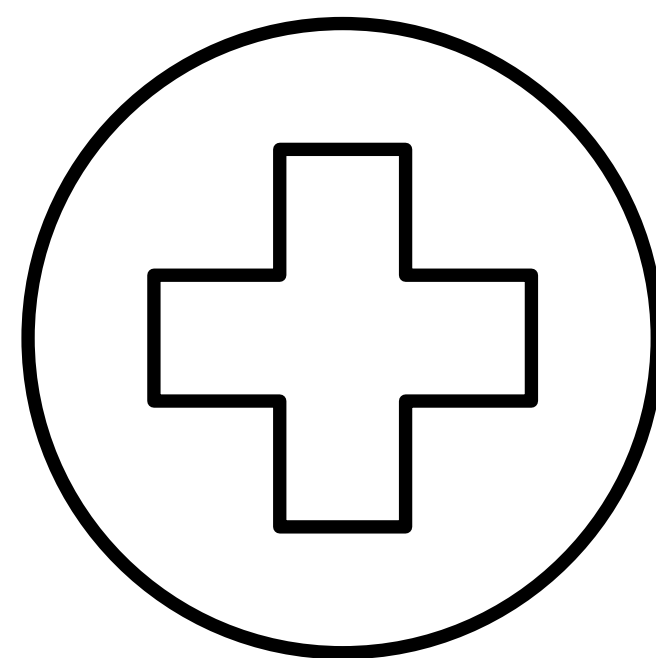


Per chi è?

Per chi è?



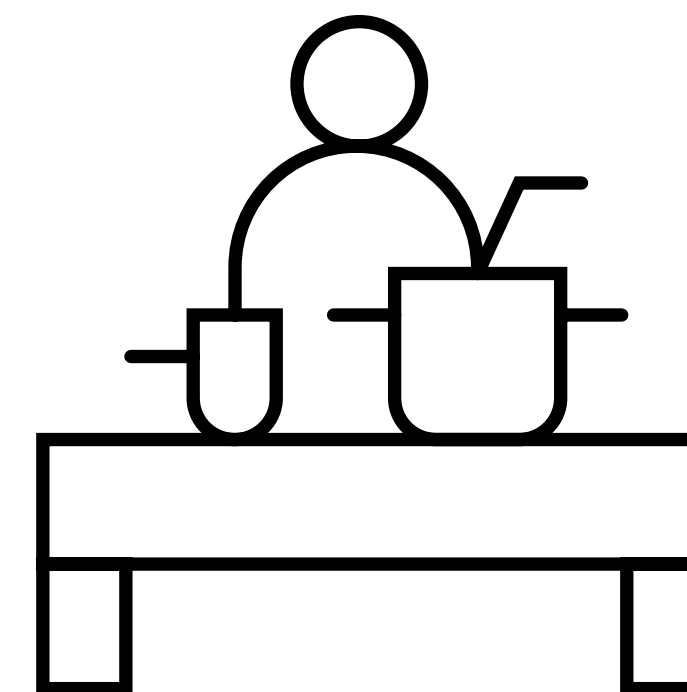
Ideale per ...



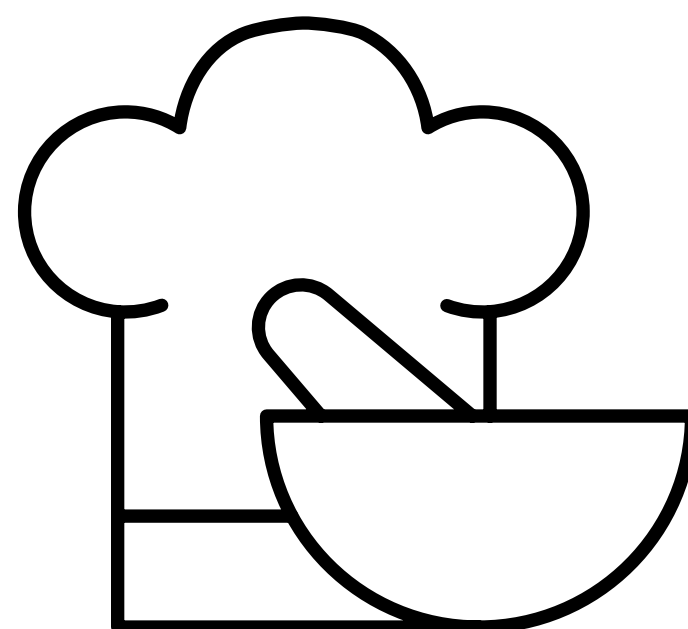
Ospedali



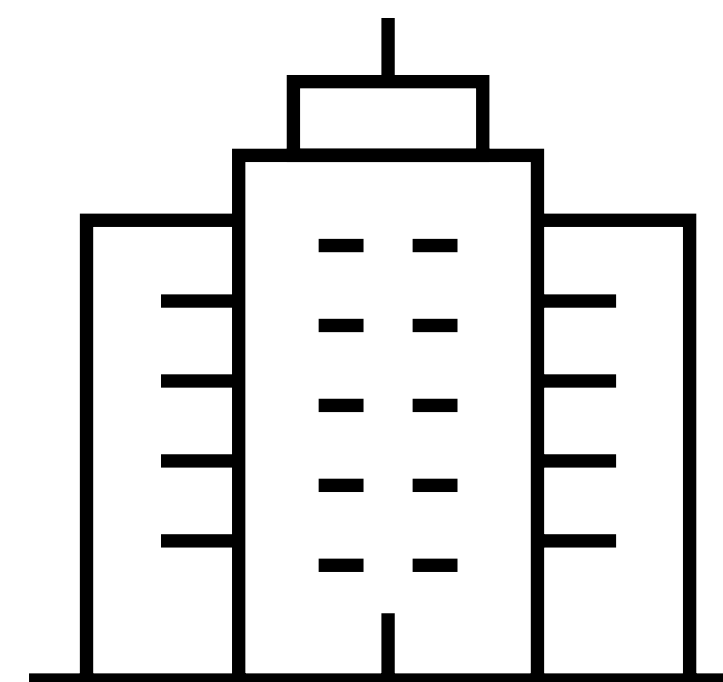
Banchetti



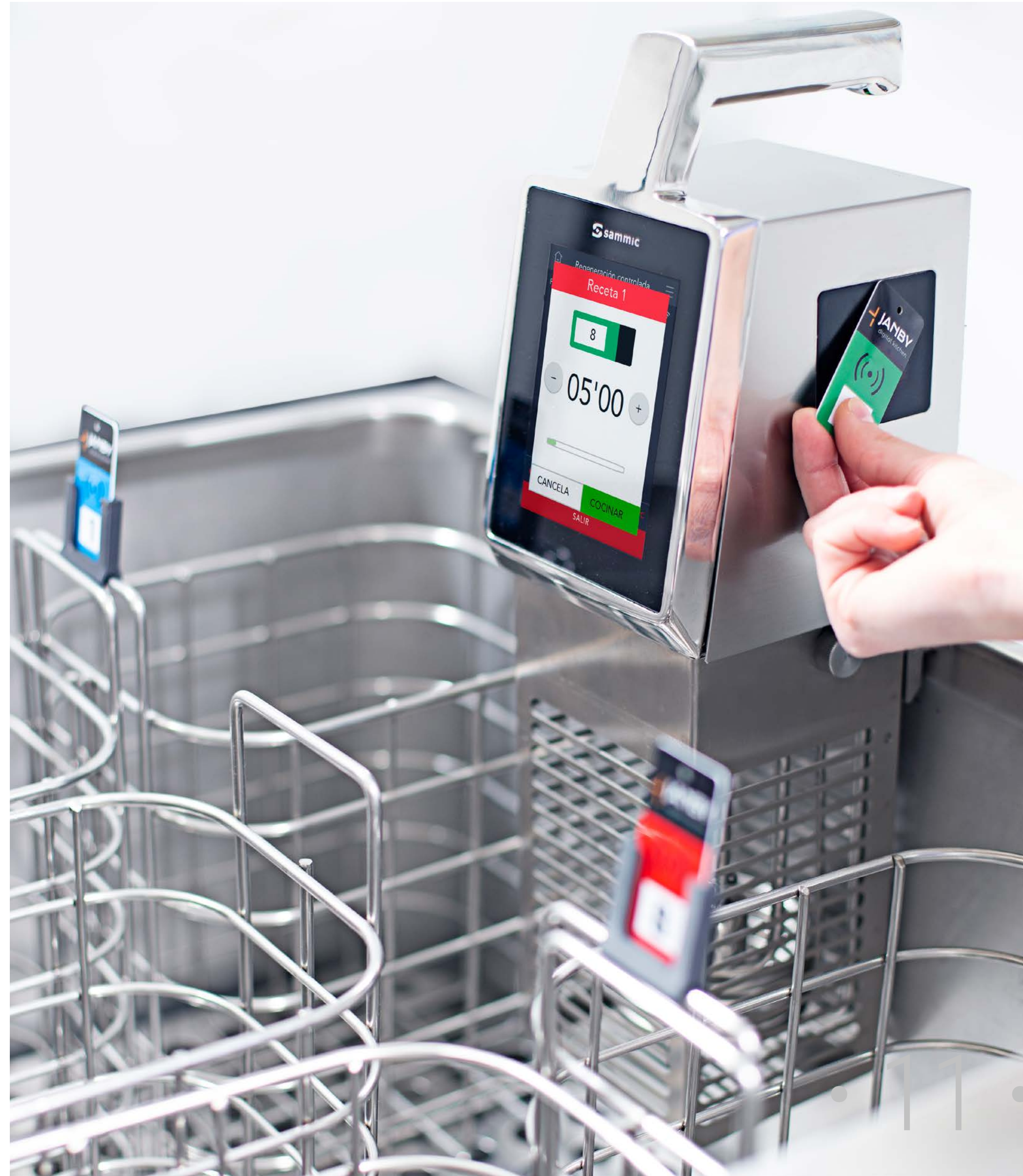
Scuole



Cucine centralizzate



Ogni tipo di grande collettività



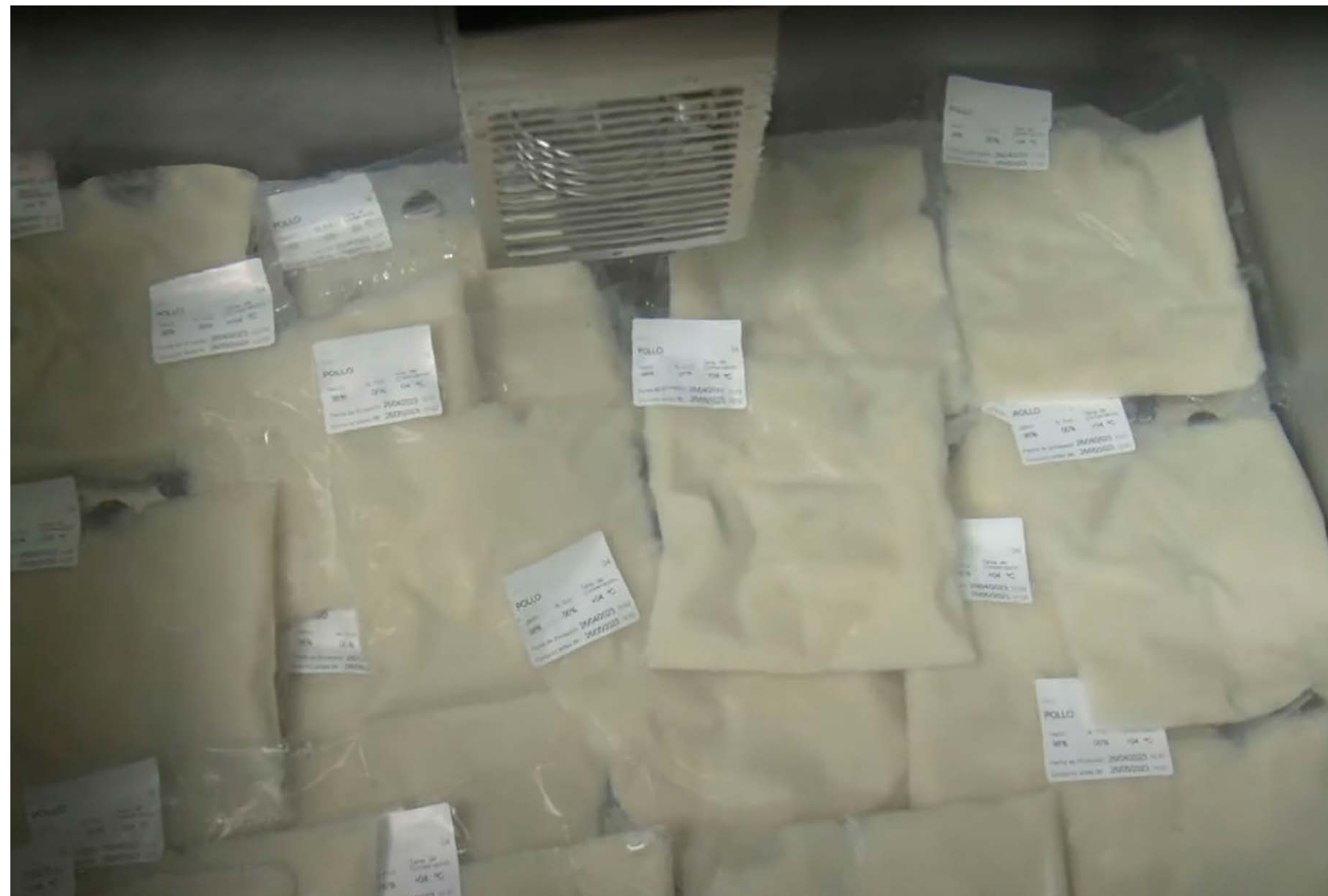
Come si usa?

La soluzione si adatta alle esigenze specifiche di ogni utente, personalizzandola con cestelli e accessori. Possiamo definire **tre principali modalità d'uso**.

Come si usa?

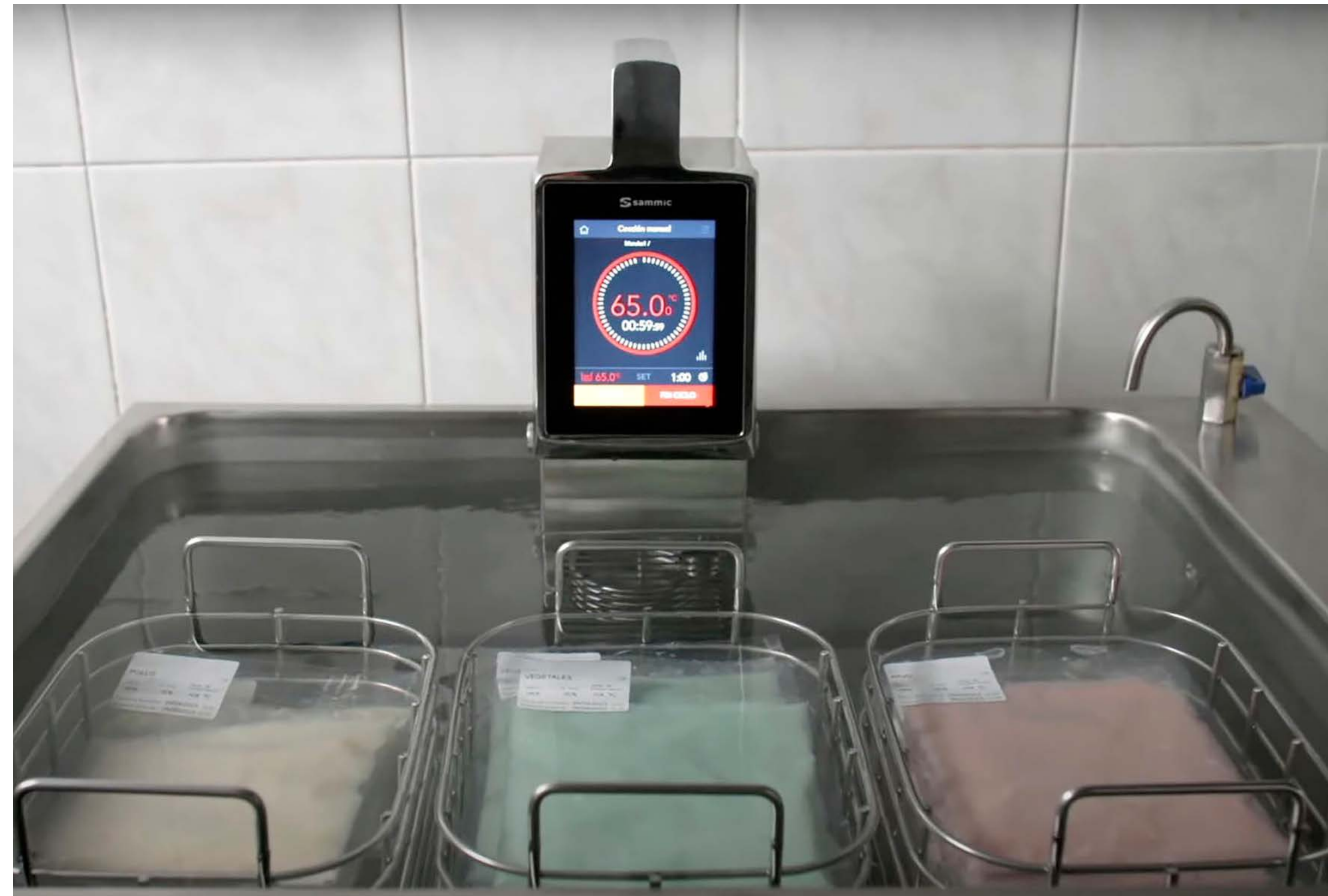
**Stessa temperatura,
stesso prodotto, stesso tempo**

Per ottenere **grandi produzioni**
contemporaneamente.



Come si usa?

**Stessa temperatura,
diversi prodotti, stesso tempo**



Organizza diversi
prodotti in **cesti**.

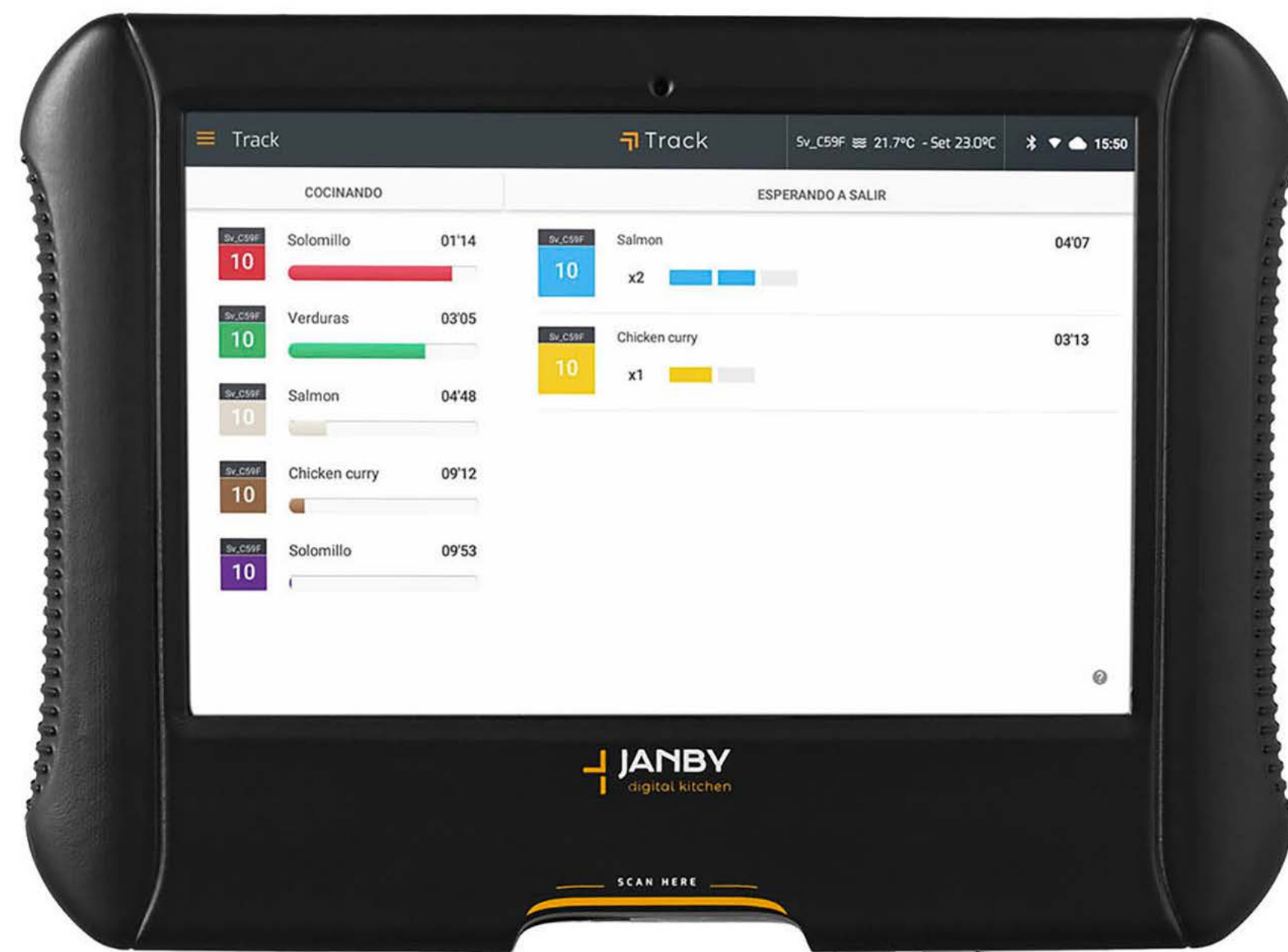
Come si usa?



**Stessa temperatura,
diversi prodotti, tempi diversi**

Controlla i tempi di cottura o
rigenerazione delle diverse porzioni
o lotti **in modo indipendente.**





JANBY Track-ready

Combina la tua attrezzatura
Sammic con JANBY Track e
digitalizza il processo sous-vide.



JANBY Track-ready



Migliora la tua offerta gastronomica aumentando la qualità percepita



**Replica la qualità dei tuoi
piatti** in scala per la tua attività
riducendo gli sprechi.

JANBY Track-ready

Automatizza i rapporti HACCP garantendo la sicurezza alimentare

Stabilisci i punti critici di controllo e azioni correttive in JANBY Track per generare **report HACCP** automatizzati.



Risparmio sulla manodopera



Automazione del processo di rigenerazione riduce notevolmente la necessità di manodopera qualificata. Allo stesso tempo, riduce lo stress sul posto di lavoro.

Processo decisionale basato sui dati

Analizza ogni ciclo di rigenerazione nel **JANBY Cloud** e prendi decisioni basate su dati reali.





Una soluzione
riconosciuta

Kitchen Innovations Award 2023

+ info

Caratteristiche tecniche



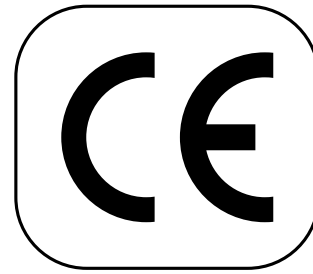
Scheda prodotto
Vedi sul sito web

SMARTVIDE XL	
Capacità	120 l.
Bluetooth	✓
Connettività wifi	✓
Pronto per HACCP	✓
Firmware update	✓
Touch screen	✓
JANBY Track-ready	✓
JANBY Track Mini integrato	✓
Potenza totale	2600 W
Dimensioni esterne	125 x 148 x 435 mm
Peso netto	4,65 Kg

VASCA POTENZIATA 120P	
Capacità	120 l.
Potenza	3000 W
Dimensioni esterne	739 x 582 x 851-899 mm
Peso netto	39,3 Kg



Scheda prodotto
Vedi sul sito web



UNE-EN ISO 9001

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