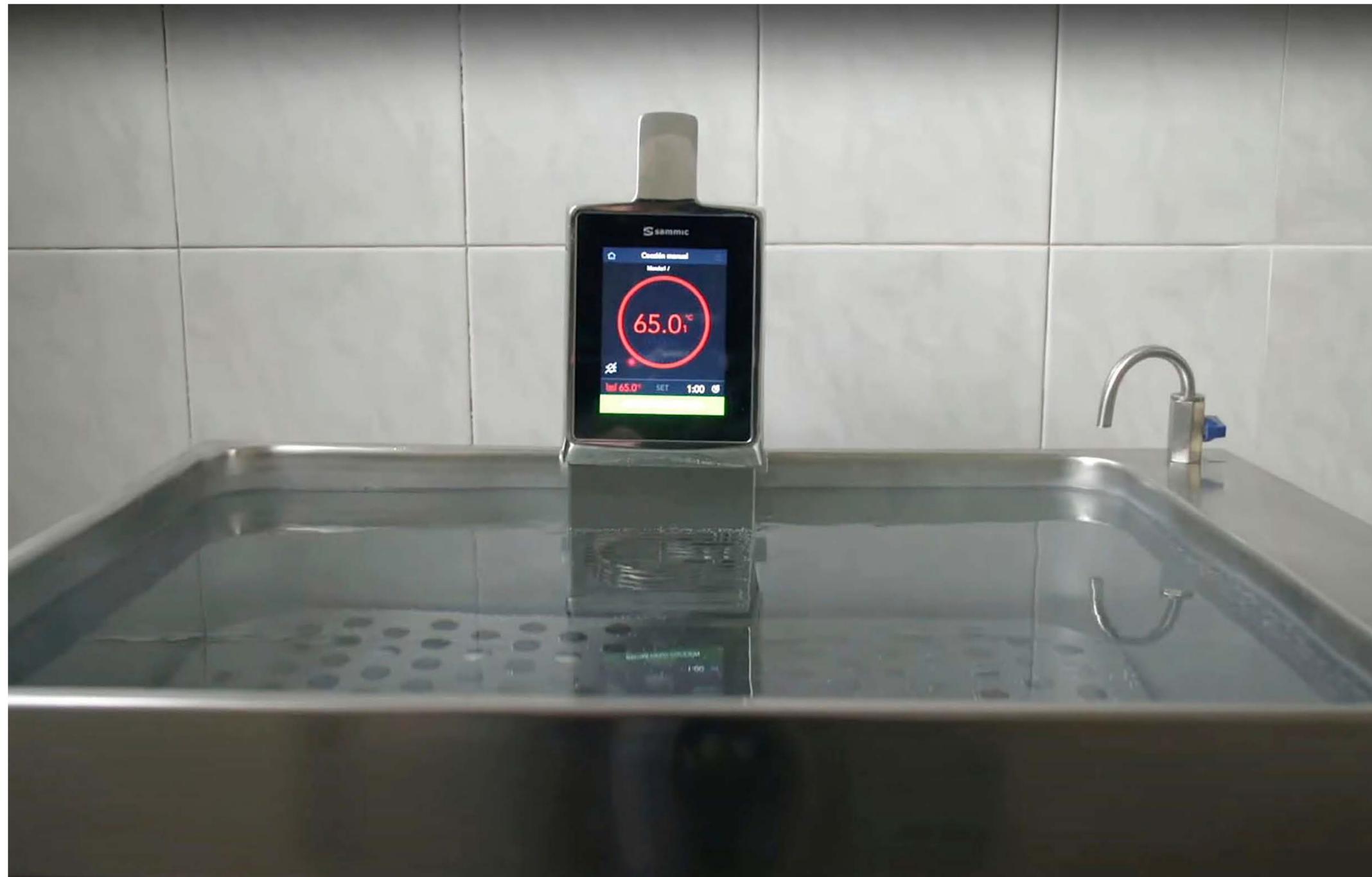




Sous-vide
para grandes
produções





Ver vídeo
no Vimeo

Por que devo usá-lo?



- » **Grande capacidade de produção.** Até **200 porções** de 200 g por hora.



- » **Versatilidade no menu.** É possível **regenerar** vários pratos **simultaneamente** no mesmo banho.



- » **Qualidade culinária.** Preserva a qualidade do produto e **melhora** o **sabor e a textura.**



- » **Grande precisão.** Para obter **resultados** extremamente **consistentes.**



- » **Controle HACCP fácil.** Permite **exportar ou imprimir resultados** de cada ciclo.



- » **JANBY Track-ready.** **Controla** os **tempos** de cozedura e regeneração de cada produto **de forma independente.**

SmartVide XL + Cuba potenciada 120P



Ver na página web



Ver na página web

CUBA POTENCIADA 120P + SMARTVIDE XL 230/50-60/1	
Capacidade do tanque	120 l.
Dimensões exteriores	739 x 582 x 851-899 mm
Potência	5.6 Kw

Ver na página web



Do que
se trata?

Do que se trata?



Cozedor sous-vide SmartVide XL

Cozedor sous-vide profissional de alta precisão e fiabilidade, fácil de utilizar e portátil

Com um **ecrã tátil de 5"** e conectividade **Wi-fi** e Bluetooth, o SmartVide XL completa a família de cozedores sous-vide SmartVide. Foi concebido para trabalhar com recipientes até 120 litros de capacidade, o que se traduz em **200 porções de 200 g*** de cada vez.

** Capacidade máxima para confeções morosas e para a manutenção da temperatura. Esta capacidade pode variar em função dos requisitos de confeção ou regeneração.*

Do que se trata?

Cuba potenciada 120P

Ligada e controlada pelo SmartVide XL para atingir a temperatura definida 2 vezes mais depressa

Esta cuba potenciada é **particularmente** útil **para cozinhar ou regenerar produtos muito frios ou congelados**. O tanque não contém quaisquer componentes no seu interior e possui cantos arredondados para evitar a acumulação de sujidade e facilitar a limpeza. É fornecido com torneira para enchimento de água, torneira de descarga, pés ajustáveis e está conectada ao cozedor SmartVide XL.

Adicionalmente, os utilizadores podem adquirir cestos de aço inoxidável para organizar os produtos no interior do tanque.

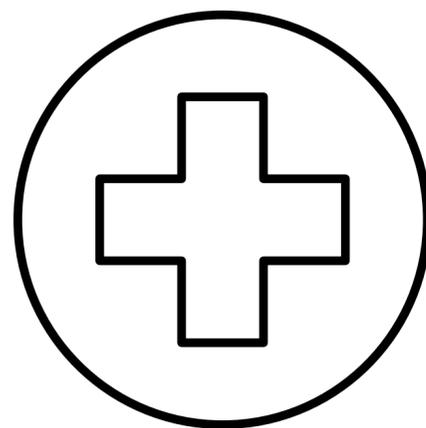




Para quem é?

Para quem é?

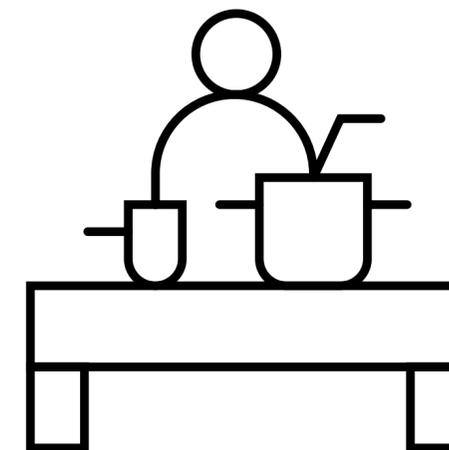
Ideal para...



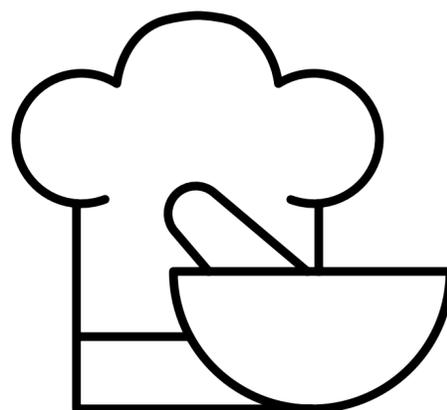
Hospitais



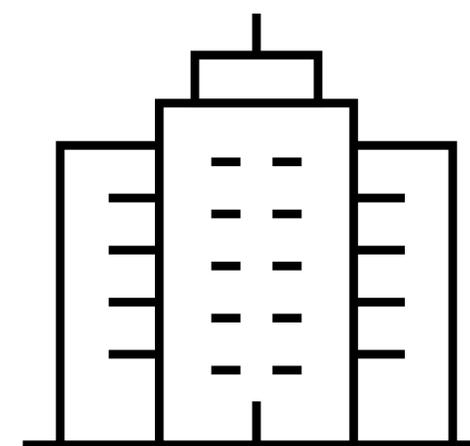
Banquetes



Escolas



Cozinhas centrais



Todo o tipo de grandes colectividades



Como posso usar?

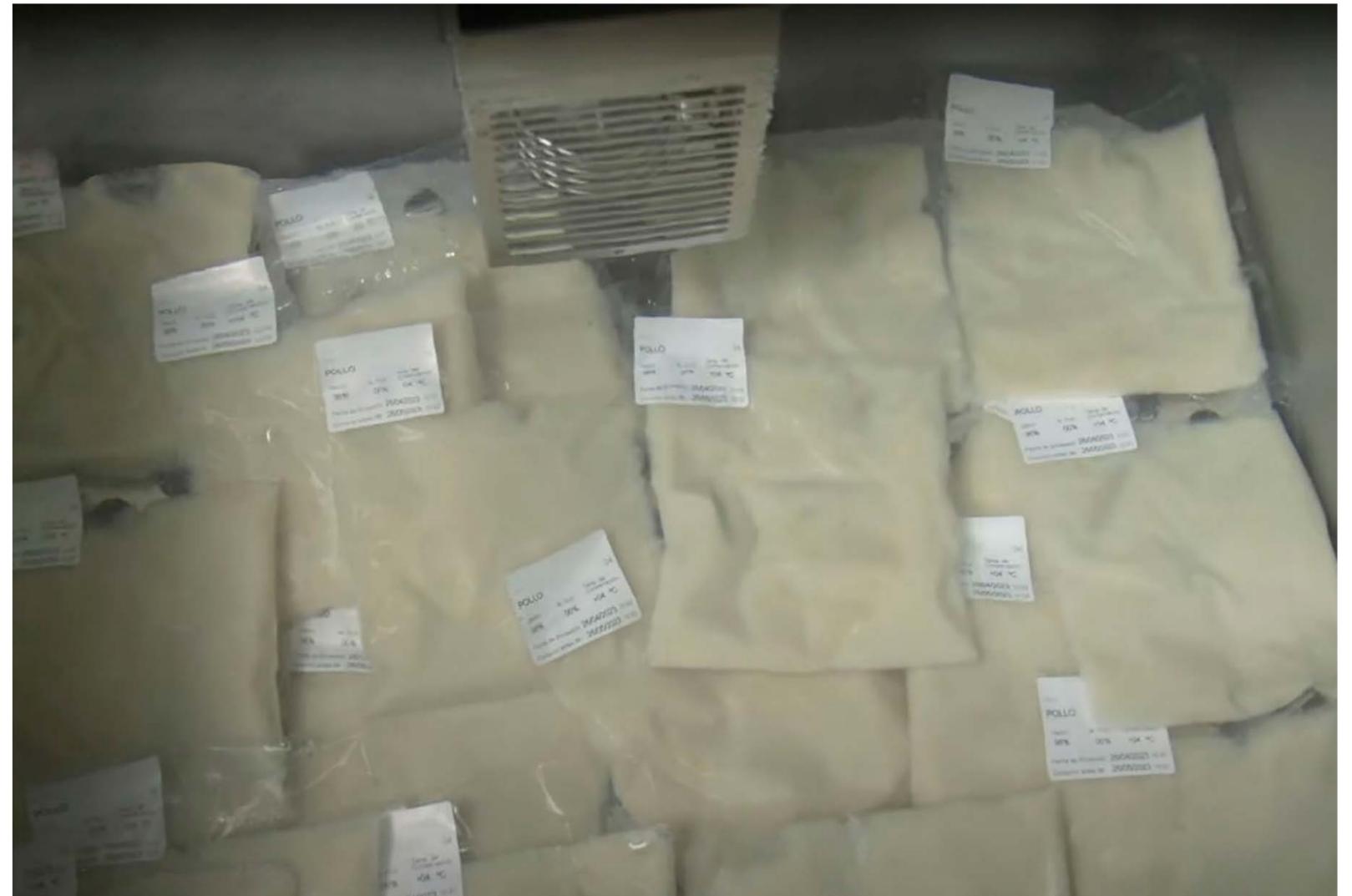
A solução adapta-se às necessidades específicas de cada utilizador, personalizando-o com cestas e acessórios.

Podemos definir **três modos de uso principais.**

Como posso usar?

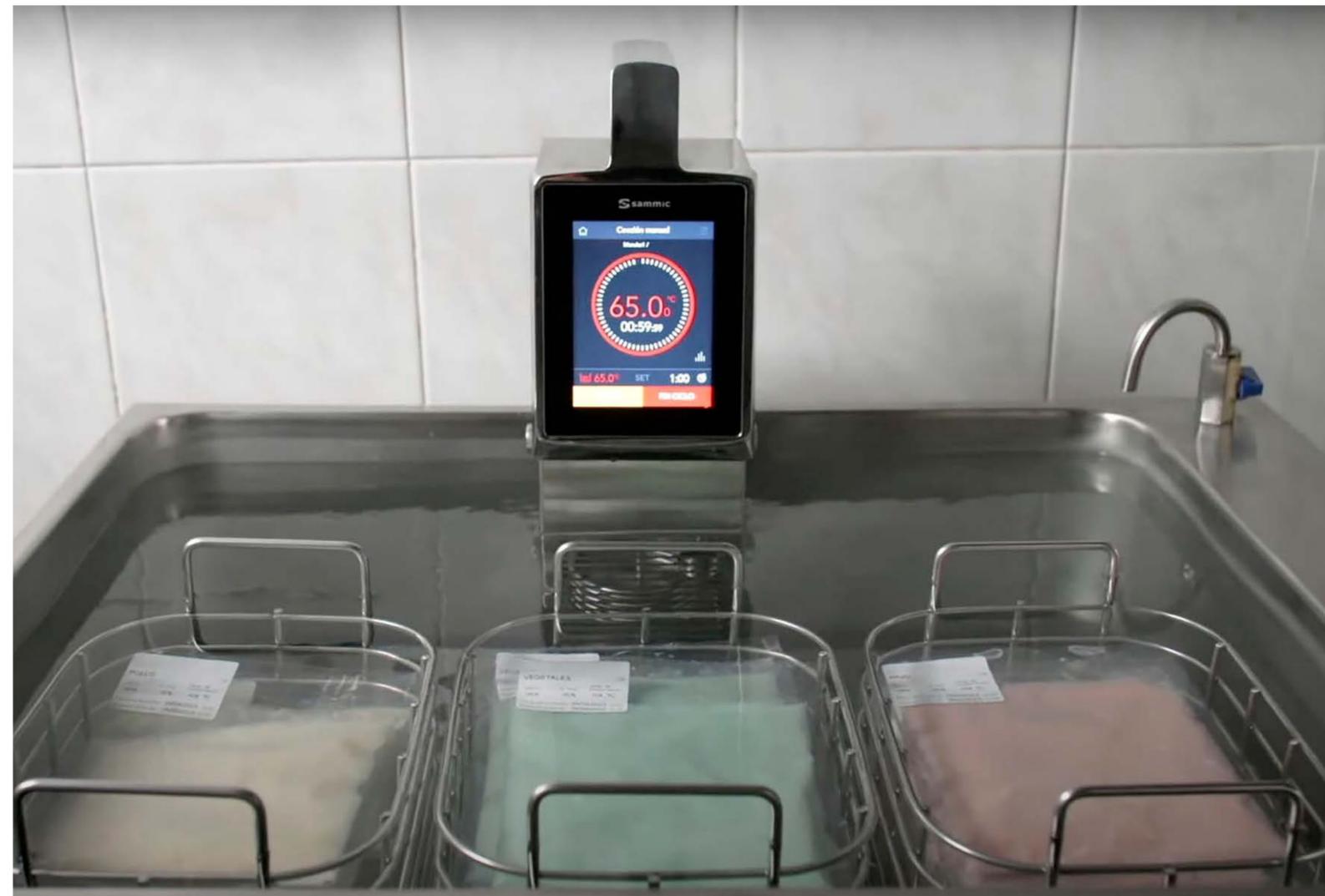
**Mesma temperatura,
mesmo produto, mesmo tempo**

Para obter **grandes produções**
simultaneamente.



Como posso usar?

**Mesma temperatura,
diferentes produtos, mesmo tempo**



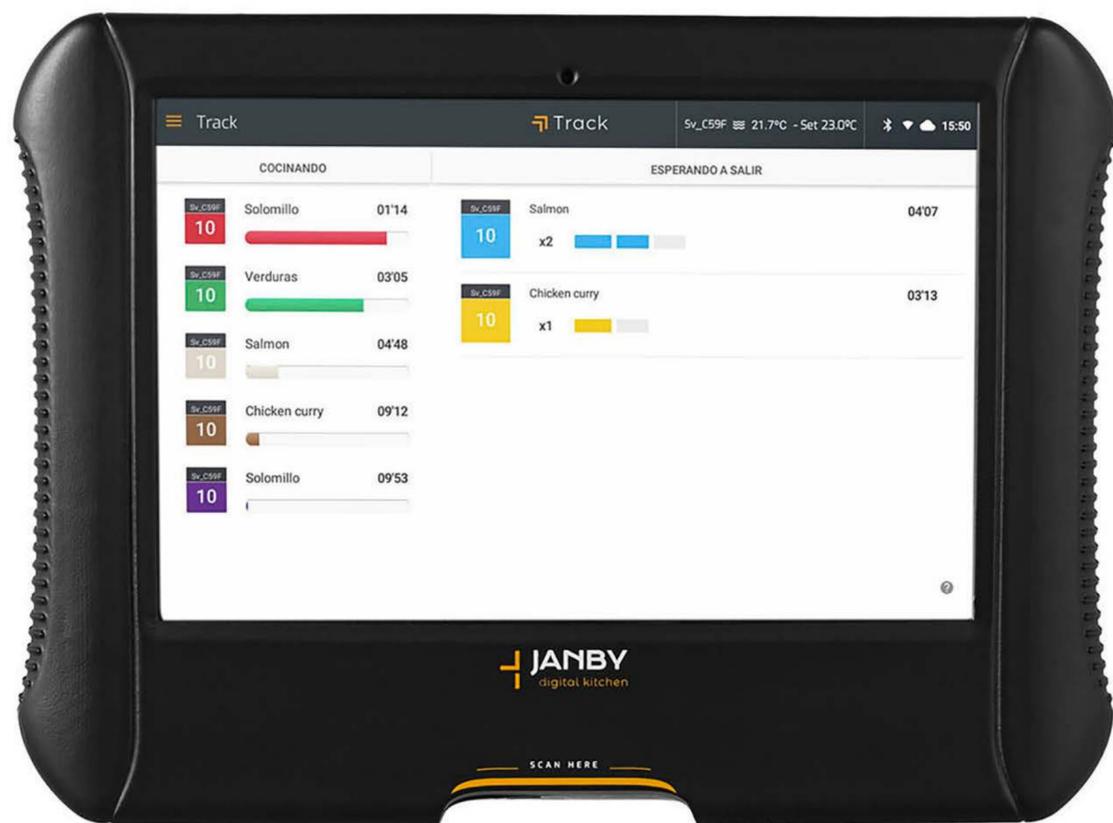
Organiza diferentes
produtos em **cestas**.

Como posso usar?

Mesma temperatura, diferentes produtos, diferentes tempos

Controle os tempos de cozedura ou regeneração das diferentes rações ou lotes **de forma independente.**





JANBY Track-ready

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



Melhore a sua oferta gastronómica e aumente o valor percebido



Replique a qualidade das suas **receitas** e redimensione o seu negócio enquanto reduz o desperdício alimentar.

JANBY Track-ready

Automatize relatórios HACCP garantindo a segurança alimentar

Estabeleça os pontos críticos de controle e as ações corretivas em JANBY Track para gerar **relatórios HACCP** automatizados.



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 stresse em ambiente de trabalho.

Tomada de decisões baseada em dados

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





Uma solução
reconhecida

Kitchen Innovations Award 2023

+ info

Especificações técnicas



Ficha de produto

Ver na página web

SMARTVIDE XL	
Capacidade	120 l.
Bluetooth	✓
Conetividade wifi	✓
Preparado para HACCP	✓
Firmware update	✓
Ecrã tátil	✓
JANBY Track-ready	✓
JANBY Track Mini integrado	✓
Potência total	2600 W
Dimensões exteriores	125 x 148 x 435 mm
Peso líquido	4,65 Kg

CUBA POTENCIADA 120P	
Capacidade	120 l.
Potência	3000 W
Dimensões exteriores	739 x 582 x 851-899 mm
Peso líquido	39,3 Kg



Ficha de produto

Ver na página web



UNE-EN ISO 9001

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