# sammic

### **COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE XL**

Capacidad máxima: 120 litros.





## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

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

- √ Conectividad: Bluetooth / WIFI.
- √ HACCP-ready.
- Sonda al corazón opcional y control por sonda.
- ✓ Actualización continua del software.
- ✓ Pantalla a color táctil de 5".

### La cocción sous-vide, una técnica con muchas ventajas

- ✓ Garantiza la cocción a una temperatura controlada con gran precisión, preservando las cualidades del producto y realzando su sabor y textura. SmartVide está equipado con un sistema de control de temperatura de gran precisión, obteniendo resultados altamente consistentes.
- Una sonda al corazón opcional permite un control aún más preciso en la estandarización de recetas, permitiendo establecer recetas y controlar el funcionamiento del SmartVide por temperatura de sonda.
- ✓ Permite cocinar productos en sus propios jugos, pudiéndose usar este jugo inmediatamente para realzar sabores.
- √ Reduce a la mitad los tiempos de marinado y macerado de ingredientes.
- Infusiona y aromatiza aceites, grasas u otros productos, aplicando la técnica de temperatura controlada.
- La posibilidad del inicio del ciclo activado por sonda es una función crucial para la pasteurización.
- Permite aumentar los márgenes por la ausencia de pérdidas de peso en los productos.
- La posibilidad de conexión a cuba potenciada controlada por SmartVide XL reduce los tiempos de calentamiento del agua. Esta función es especialmente útil cuando se trabaja con productos muy fríos o congelados.

# SmartVide XL: diseñado para chefs, desarrollado con chefs

 Construcción en acero inoxidable robusto y resistente para garantizar un rendimiento profesional.

- ✓ Requiere muy poco tiempo de dedicación directa, permitiendo hacer otras cosas mientras el producto se está cocinando. Basta con programar temperatura y tiempo, SmartVide hará el resto. La pantalla táctil interactiva a todo color ofrece toda la información de un vistazo y hace que el funcionamiento sea extremadamente intuitivo. Además, gracias a la conectividad, se permite un intercambio de datos importantes para mejorar el rendimiento del chef.
- √ SmartVide X ofrece un menú de ajustes completo y accesible mediante su pantalla táctil.
- Portátil: gracias a su asa ergonómica y robusta de acero inoxidable macizo, SmartVide se puede mover fácilmente de un contenedor a otro.
- ✓ HACCP-ready: gracias a la conectividad Bluetooth, es posible exportar o imprimir los resultados de la cocción al final de cada ciclo. Además, se puede consultar el histórico en la pantalla táctil interactiva en cualquier momento durante el ciclo.
- Tu máquina, siempre actualizada: actualización del firmware gratuito, estés donde estés, sin necesidad de dispositivos adicionales.

### NCLUIDO

√ Janby Track Mini.

### **O**PCIONAL

- ☐ Sonda al corazón.
- □ Contenedores aislados.
- Cubas potenciadas.
- Tapas.
- Bolas antivapor.
- Janby Track (disponible a través de janby.kitchen).

Cubas potenciadas para

### Accesorios

- Sonda Sous-Vide
- Membranas sous-vide
- Cuba aislada para Sous-Vide
- □ Tapas para SmartVide□ Bolas antivapor
- SmartVide X
  - Cubas potenciadas para SmartVide XL
  - ☐ Cestos para cuba potenciada

### **ESPECIFICACIONES**

### Temperatura

Precisión display: 0.01°C Rango: 5°C - 95°C

Temperatura ambiente permitida: 5°C - 40°C



# CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDI

### **COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE XL**

Capacidad máxima: 120 litros.

### Tiempo

Resolución: 1'

Duración ciclo(s): 1' - 99 h Características generales

Capacidad máxima del recipiente: 120 l

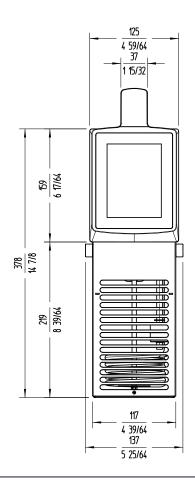
Potencia total: 2600 W

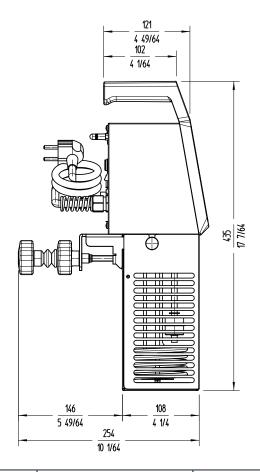
Dimensiones parte sumergible: 117 mm x 110 mm x 197 mm Dimensiones exteriores: 125 mm x 148 mm x 435 mm

Peso neto: 4,65 kg

### MODELOS DISPONIBLES

1180402 SmartVide XL 208-240/50-60/1 1180400 SmartVide XL 230/50-60/1 1180406 SmartVide XL 230/50-60/1 AUS







Fabricante de Equipos para Hostelería **ESPAÑA EXPORT** sammic.es

Basarte 1 20720 Azkoitia, Spain ventas@sammic.com Tel.: +34 943 15 70 95

sammic.com Basarte 1 20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

<sup>\*</sup> Consulte para versiones especiales