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.

Incluido

- ✓ Janby Track Mini (requiere activación).

Opcional

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

Accesorios

- ❑ Sonda Sous-Vide
- ❑ Membranas sous-vide
- ❑ Cuba aislada para Sous-Vide
- ❑ Tapas para SmartVide
- ❑ Bolas antivapor
- ❑ Cubas potenciadas para SmartVide X
- ❑ Cubas potenciadas para SmartVide XL
- ❑ Cestos para cuba potenciada 120P

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

Copyright 2025 © Sammic S.L.

COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE XL

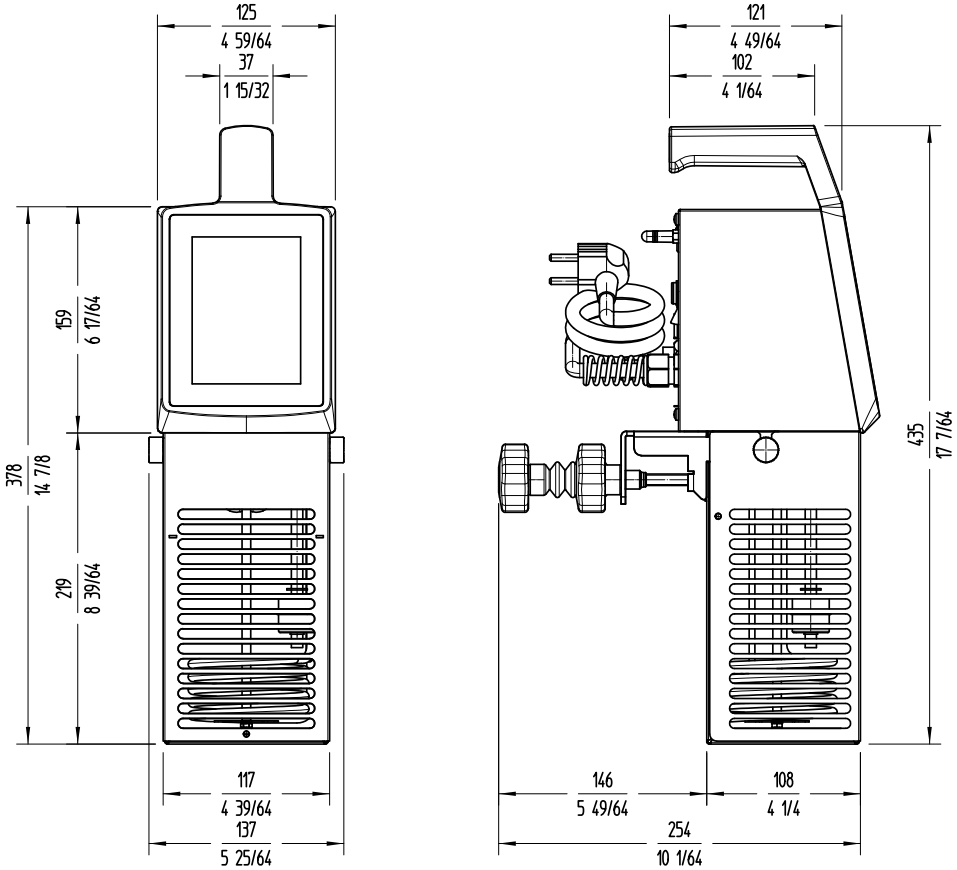
Capacidad máxima: 120 litros.

Especificaciones

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

** Consulte para versiones especiales*



sammic

Fabricante de Equipos para Hostelería

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

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

Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

Copyright 2025 © Sammic S.L.