THERMO-PLONGEUR SMARTVIDE XL

Capacité maxi du récipient: 120 litres.

Description Commerciale

Thermo-plongeur professionnel pour cuisson de poches sous-vide à basse température, de grande précision et fiabilité, facile à utiliser et à transporter.

- ✓ Connectivité : Bluetooth / WIFI.
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Sonde à coeur optionnelle et contrôle par sonde.
- ✓ Actualisation en continue du software.
- ✓ Écran couleur tactile 5 pouces.

La cuisson sous-vide, une technique avec de nombreux avantages

- ✓ Garantit la cuisson à une **température contrôlée avec une grande précision**, en préservant les qualités du produit et en rehaussant sa saveur et sa texture. SmartVide est équipé avec un système de contrôle de température de grande précision, grâce auquel on obtient des résultats très homogènes.
- ✓ Une **sonde au cœur optionnelle** permet un contrôle encore plus précis dans la standardisation des recettes et de contrôler le fonctionnement du SmartVide par la température de la sonde.
- ✓ Permet de cuisiner les produits dans leur propre jus, jus que l'on peut utiliser immédiatement pour **rehausser les saveurs**.
- ✓ Réduit **de moitié les temps** de marinade et de macération des ingrédients.
- ✓ **Infusione et arômatise** les huiles, graisses et autres produits, en appliquant la technique de la basse température contrôlée.
- ✓ La possibilité d'un démarrage de cycle activé par sonde est une fonction cruciale pour la **pasteurisation**.
- ✓ Permet d'augmenter les bénéfices du fait de l'**absence de perte de poids** des produits.
- ✓ La possibilité de **conexion à une cuve alimentée et contrôlée par le SmartVide XL** réduit les temps de chauffe de l'eau. Cette fonction est particulièrement utile lorsque vous travaillez avec des produits très froids ou surgelés.

SmartVide XL : conçu pour les chefs, développé avec des chefs

- ✓ Fabrication en acier inox robuste et résistant afin de garantir un rendement professionnel.
- ✓ La **programmation rapide et simple**, permet de faire d'autres choses pendant la cuisson du produit. Réglez simplement la température et l'heure, le SmartVide fera le reste.
- ✓ L'écran tactile couleur intéractif offre **toutes les informations en un coup d'œil** et rend l'utilisation extrêmement intuitive. De plus, grâce à la connectivité, un échange de données importantes est permis pour améliorer les performances du Chef.
- ✓ Le SmartVide XL propose un **menu de paramètres** complet et accessible via son écran tactile.
- ✓ **Transportable :** grâce à sa poignée ergonomique et robuste en inox massif, SmartVide peut facilement passer d'un récipient à un autre.
- ✓ **HACCP-ready :** grâce à la connectivité Bluetooth, il est possible d'exporter ou d'imprimer les résultats de la cuisson à la fin de chaque cycle. De plus, l'historique peut être consulté sur l'écran tactile intéractif **à tout moment du cycle**.
- ✓ **Votre machine, toujours actualisée :** mise à jour gratuite du firmware, où que vous soyez, sans avoir besoin d'appareils supplémentaires.

Sous vide pour grandes productions

SmartVide XL + 120P

Production élevée: jusqu'à 200 portions de 200g/heure.

Conçus pour aider les professionnels de la restauration à augmenter la productivité, la polyvalence des menus et la qualité culinaire. Ils permettent aux opérateurs de servir jusqu'à 200 portions de 200g/heure tout en conservant la même

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

fiche commerciale
mise à jour 11/06/2025

Copyright 2025 © Sammic S.L.

THERMO-PLONGEUR SMARTVIDE XL

Capacité maxi du récipient: 120 litres.

précision qu'une cuve de sous vide de comptoir classique.

[link:landing:174/]

Inclus

✓ Janby Track Mini (nécessite une activation).

Options

- ❑ Sonde à coeur.
- ❑ Bacs isolés.
- ❑ Bacs chauffants.
- ❑ Couvercle.
- ❑ Boules anti-vapeur.
- ❑ Janby Track (disponible à travers de janby.kitchen).

Accessoires

- ❑ Sonde à coeur pour sous-vide
- ❑ Membrane pour sonde sous-vide
- ❑ Bac isolé pour sous-vide
- ❑ Couvercles pour SmartVide
- ❑ Boules anti-vapeur
- ❑ Bacs chauffants pour SmartVide X
- ❑ Bacs chauffants pour SmartVide XL
- ❑ Paniers pour bac chauffant 120P

Spécifications

Température
Précision display: 0.01ºC
Rang: 5ºC - 95ºC
Température ambiante admissible: 5ºC - 40ºC

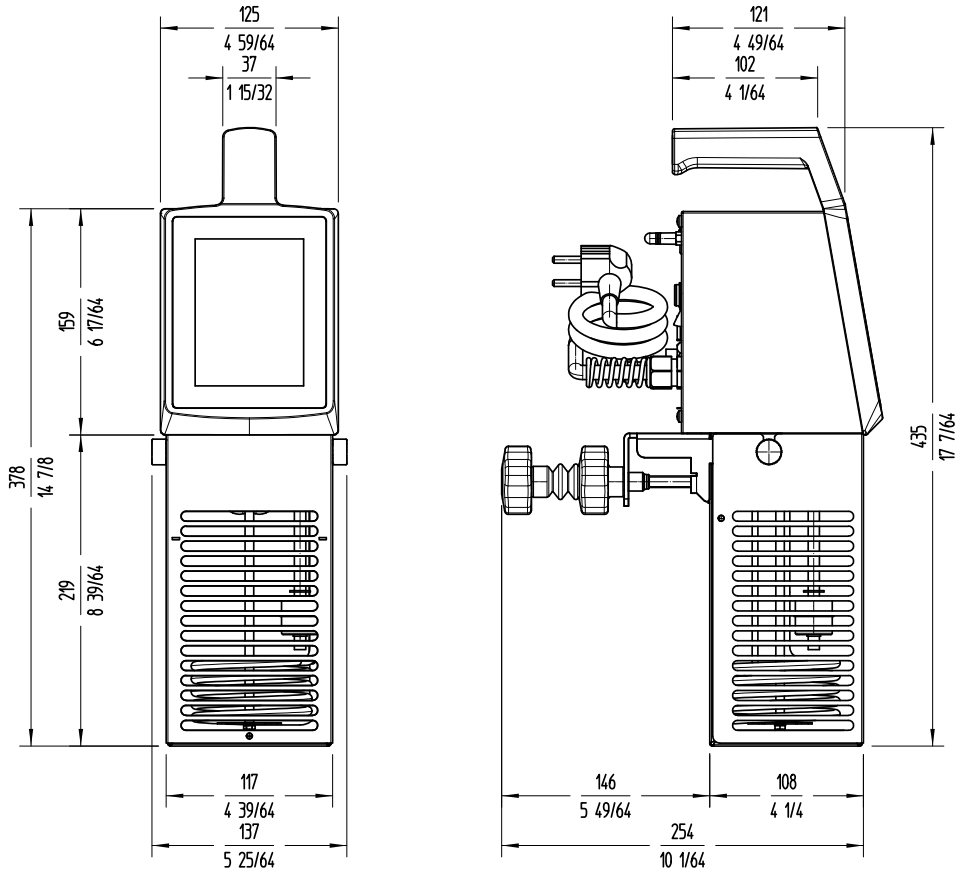
Temps
Resolution: 1'
Durée cycle(s): 1' - 99 h

Caractéristiques générales
Capacité maximale du récipient: 120 l
Puissance totale: 2600 W
Dimensions part submersible: 117 mm x 110 mm x 197 mm
Dimensions extérieures: 125 mm x 148 mm x 435 mm
Poids net: 4,65 kg

Modèles disponibles

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

** Nous consulter pour des versions spéciales*



sammic

FRANCE
sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: **+33 5 59 20 99 70**

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

Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE
CUISEURS SOUS-VIDE SMARTVIDE

fiche commerciale
mise à jour **11/06/2025**

Copyright 2025 © Sammic S.L.