CUOCITORE A BASSA TEMPERATURA SMARTVIDE XL

Capacità massima: 120 litri.

Descrizione commerciale

Cuocitore a temperatura controllata professionale ad elevata precisione ed affidabilità, facile da usare e portatile.

- ✓ Connettività: Bluetooth / WIFI.
- ✓ HACCP-ready (4.0).
- ✓ Sonda al cuore e controllo sonda opzionali.
- ✓ Aggiornamento continuo del software.
- ✓ Touch screen a colori da 5 pollici.

La cottura sous-vide, una tecnica con molti vantaggi

- ✓ Assicura una cottura a **temperatura controllata con elevata precisione** preservando le qualità del prodotto e migliorando il sapore e la consistenza. SmartVide XL è dotato di un sistema di controllo della temperatura di gran precisione, ottenendo un risultato altamente accurato.
- ✓ Una **sonda al cuore opzionale** consente un controllo ancora più preciso della standardizzazione delle ricette, consentendo di impostare le ricette e controllare il funzionamento dello SmartVide tramite temperatura della sonda.
- ✓ Permette di cuocere i prodotti nei propri succhi, potendo così utilizzare immediatamente questo succo per **esaltare i sapori**.
- ✓ **Dimezza i tempi** di marinatura e di macerato degli ingredienti .
- ✓ **Infusiona e aromatizza** oli, grassi o altri prodotti applicando la tecnica della temperatura controllata.
- ✓ La possibilità dell'avvio del ciclo attivato da sonda è una funzione cruciale per la **pastorizzazione**.
- ✓ Permette di aumentare i margini per l'**assenza di perdita di peso** dei prodotti.
- ✓ La possibilità di **collegamento ad una vasca potenziata** controllato da uno SmartVide XL riduce i tempi di riscaldamento dell'acqua. Questa funzione è particolarmente utile quando si lavora con prodotti molto freddi o congelati.

SmartVide XL: progettato per chef, sviluppato con gli chef

- ✓ Costruzione in acciaio inox robusta e resistente per garantire prestazioni professionali.
- ✓ Richiede **pochissimo tempo di dedizione diretta**, permettendo di fare altre cose mentre il prodotto è in fase di cottura. Semplicemente basta programmare la temperatura e il tempo , SmartVide XL farà il resto.
- ✓ Il touch screen interattivo a colori offre **tutte le informazioni a colpo d'occhio** e rende il funzionamento estremamente intuitivo. Inoltre, grazie alla connettività, è consentito uno scambio di dati importanti per migliorare le prestazioni dello Chef.
- ✓ SmartVide XL offre un **menu di impostazioni** completo accessibile tramite il suo touch screen.
- ✓ **Portatile**: Grazie al suo manico ergonomico e robusto di acciaio inox massiccio, SmartVide può essere facilmente spostato da un contenitore all'altro.
- ✓ **HACCP-ready**: Grazie alla connettività Bluetooth, è possibile esportare o stampare i risultati di cottura alla fine di ogni ciclo. Inoltre, lo storico può essere consultato sul touch screen interattivo in qualsiasi momento durante il ciclo.
- ✓ **La tua macchina, sempre aggiornata**: aggiornamento firmware gratuito, ovunque tu sia, senza bisogno di dispositivi aggiuntivi.

Sous-vide per grandi produzioni

SmartVide XL + Vasca 120P

Alta produzione: fino a 200 porzioni da 200 g all'ora.

Progettati per aiutare i professionisti della ristorazione nella produttività, versatilità del menu e qualità culinaria. Permettono agli operatori di servire fino a 200 porzioni da 200 g all'ora mantenendo la stessa precisione di un serbatoio sous-vide da banco tipico.

[link:landing:174/]

Incluso

- ✓ Janby Track Mini (richiede attivazione).

Opzionale

- ❑ Sonda al cuore.
- ❑ Contenitori isolati.
- ❑ Vasca potenziata.
- ❑ Coperchi.
- ❑ Sfere antivapore.
- ❑ Janby Track (disponibile su janby.kitchen)

scheda del prodotto
aggiornato 10/09/2025

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

Copyright 2025 © Sammic S.L.

CUOCITORE A BASSA TEMPERATURA SMARTVIDE XL

Capacità massima: 120 litri.

Accessori

- ❑ Sonda per sous-vide
- ❑ Membrana per sonda sous-vide
- ❑ Vasca isolata per Sous Vide
- ❑ Coperchi per SmartVide
- ❑ Sfere antivapore
- ❑ Vasche potenziate per SmartVide X
- ❑ Vasche potenziate per SmartVide XL
- ❑ Cestelli / rack per vasca potenziata 120P

Specifiche

Temperatura
Precisione display: 0.01ºC
Rango: 5ºC - 95ºC
Temperatura ambiente ammessa: 5ºC - 40ºC

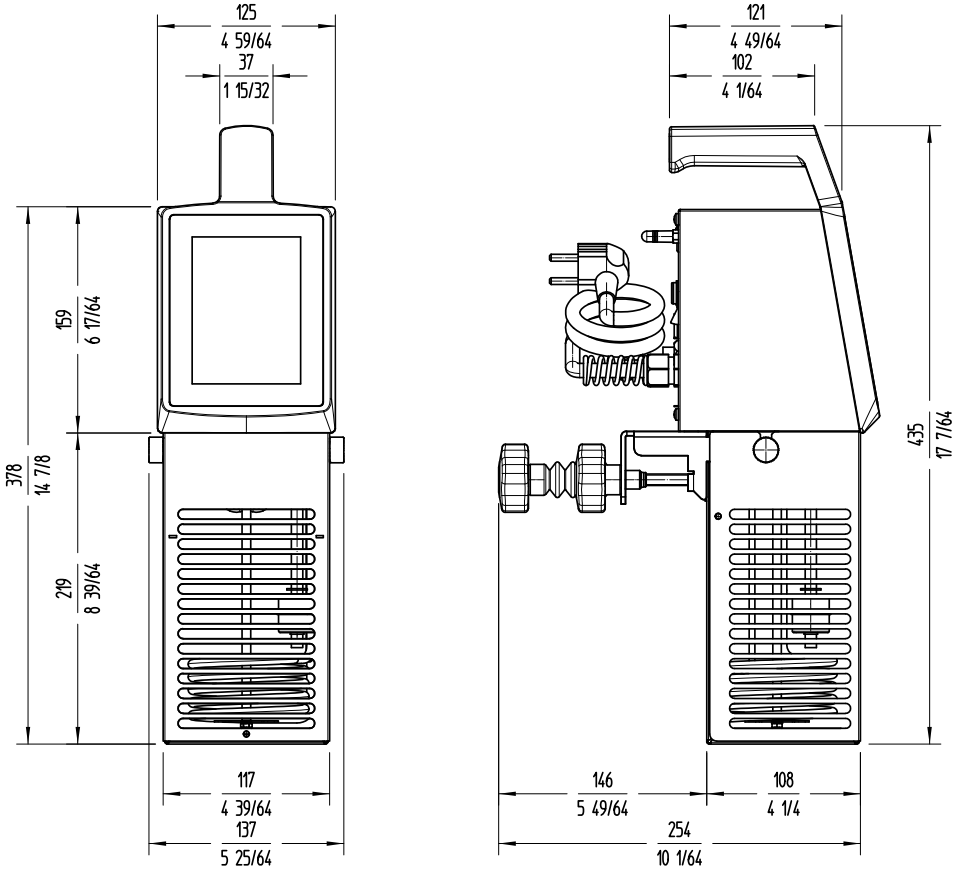
Tempo
Resoluzione: 1'
Durata ciclo(i): 1' - 99 h

Caratteristiche generali
Capacità massima recipiente: 120 l
Potenza Totale: 2600 W
Dimensioni parte summergibile: 117 mm x 110 mm x 197 mm
Dimensioni esterne: 125 mm x 148 mm x 435 mm
Peso netto: 4,65 kg

Modelli disponibili

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

** Consulta per versioni speciali*



sammic.it
Food Service Equipment Manufacturer
Via M. Bignamini 2/C
24047 - Treviglio (BG)
italia@sammic.com
Tel.: +39 0363 1847403

Progetto	Data
Rif.	Unità
Approvato	

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E COTTURA SOTTOVUOTO
CUOCITORI A BASSA TEMPERATURA SMARTVIDE

scheda del prodotto
aggiornato 10/09/2025

Copyright 2025 © Sammic S.L.