



COZEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE XL

Capacidade máxima: 120 litros.



CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS E SOUS-VIDE
COZEDORES SOUS-VIDE SMARTVIDE

DESCRIÇÃO COMERCIAL

Cozedor sous-vidé profissional de grande precisão e fiabilidade. Fácil de utilizar e portátil.

- ✓ Conetividade: Bluetooth / WIFI.
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Sonda coração opcional e controlo por sonda.
- ✓ Atualização contínua do software.
- ✓ Ecrã tátil de 5" a cores.

A cozedura sous-vidé, uma técnica com muitas vantagens

- ✓ Garante a cozedura a uma **temperatura controlada com grande precisão**, preservando as qualidades do produto e realçando o seu sabor e textura. O SmartVide XL está equipado com um sistema de controle de temperatura de alta precisão, obtendo resultados altamente consistentes.
- ✓ Uma **sonda ao coração opcional** permite um controle ainda mais preciso na padronização de receitas, permitindo estabelecer receitas e controlar o funcionamento do SmartVide pela temperatura da sonda.
- ✓ Permite cozinhar produtos nos seus próprios sucos, podendo usar este suco imediatamente para **realçar sabores**.
- ✓ Reduz **para metade o tempo** de marinada e macerado de ingredientes.
- ✓ **Infusão e aromatização** de óleos, gorduras e outros produtos, aplicando a técnica de temperatura controlada.
- ✓ A possibilidade de início do ciclo ativado por sonda, é uma função crucial para a **pasteurização**.
- ✓ Permite aumentar as margens devido à **ausência de perda de peso** nos produtos.
- ✓ A possibilidade de **conexão a uma cuba potenciada** controlada pelo SmartVide XL reduz os tempos de aquecimento da água. Esta função é especialmente útil ao trabalhar com produtos muito frios ou congelados.

SmartVide XL: projetado para chefs, desenvolvido com chefs

- ✓ Construção robusta e resistente em aço inoxidável, para garantir um desempenho profissional.

- ✓ Requer **muito pouco tempo de dedicação direta**, permitindo fazer outras coisas enquanto o produto está a cozinhar. Basta ajustar a temperatura e o tempo, o SmartVide fará o resto.
- ✓ O ecran tátil interativo a cores, oferece **toda a informação num relance** e torna a operação extremamente intuitiva. Além disso, graças à conetividade, permite se a troca de dados importantes para melhorar o rendimento do Chef.
- ✓ SmartVide XL oferece um **menu de configurações** completo e acessível através do ecran tátil.
- ✓ **Portátil**: Graças à sua **asa ergonómica** e robusta de aço inoxidável maciço, o SmartVide pode ser facilmente movido de um recipiente para outro.
- ✓ **HACCP-ready**: Graças à ligação Bluetooth, é possível exportar ou imprimir os resultados de cozedura no final de cada ciclo.
- ✓ **A sua máquina sempre atualizada**: atualização gratuita de firmware, esteja onde estiver, sem necessidade de dispositivos adicionais.

INCLUI

- ✓ Janby Track Mini.

OPCIONAL

- | | |
|---|--|
| ☐ Sonda coração. | ☐ Tampa. |
| ☐ Cuba isolada. | ☐ Bolas anti-vapor. |
| ☐ Cubas potenciadas. | ☐ Janby Track (disponível em janby.kitchen) |

ACESSÓRIOS

- | | |
|--|--|
| ☐ Sonda Sous-Vide | ☐ Cubas potenciadas para SmartVide X |
| ☐ Membranas Sous-Vide | ☐ Cubas potenciadas para SmartVide XL |
| ☐ Cuba isolada para Sous-Vide | ☐ Cestos para cuba potenciada 120P |
| ☐ Tampas para SmartVide | |
| ☐ Bolas anti-vapor | |

ESPECIFICAÇÕES

Temperatura

Precisão display: 0.01°C

Intervalo: 5°C - 95°C

Temperatura ambiente admissível: 5°C - 40°C

Tempo

Resolução: 1'

Duração ciclo(s): 1' - 99 h



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

ficha do produto
atualizada 21/10/2025



COZEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE XL

Capacidade máxima: 120 litros.



Características gerais

Capacidade máxima de recipiente: 120 l

Potência Total: 2600 W

Dimensiones parte submergível: 117 mm x 110 mm x 197 mm

Dimensões exteriores: 125 mm x 148 mm x 435 mm

Peso líquido: 4,65 kg

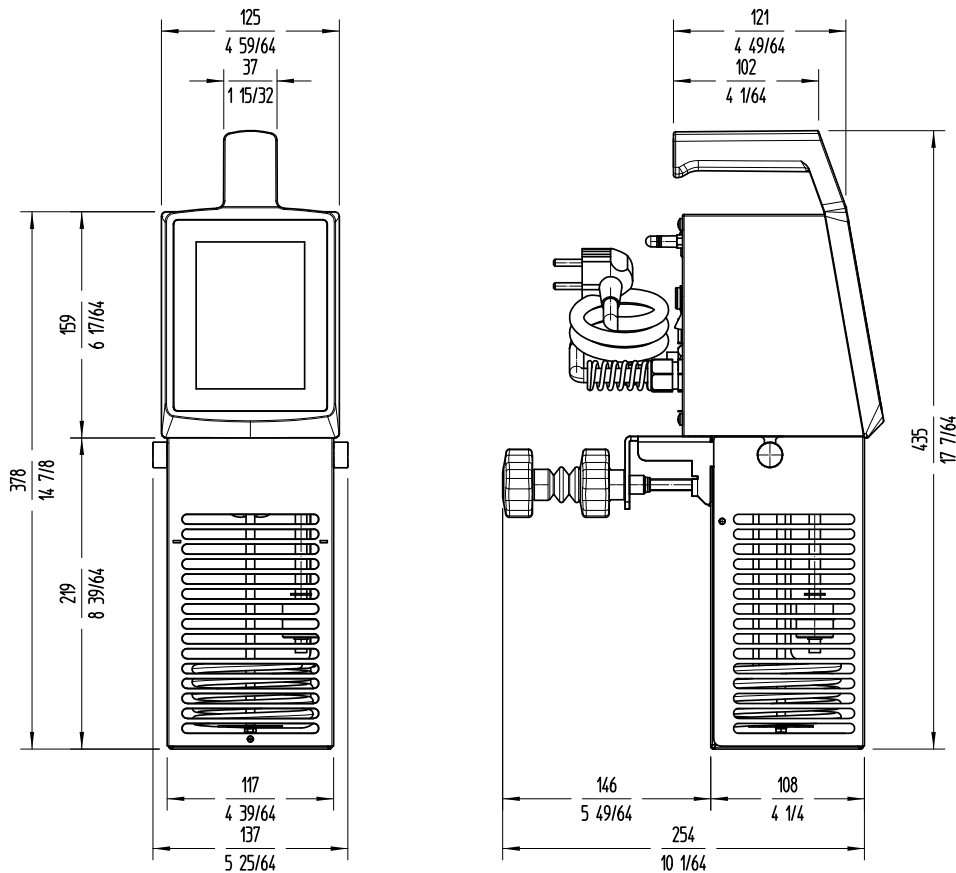
MODELOS DISPONÍVEIS

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 versões especiais



sammic.pt

Fabricante de equipamentos de hotelaria

Fontes Pereira de Melo, 24 A e B

2795082 - Linda-a-Velha

portugal@sammic.com

Tel.: +351 21 415 0316

Tel.: +351 21 414 1367



Projeto

Data

Ref.

Uds.

Aprovado

ficha do produto
atualizada 21/10/2025