SOUS-VIDE GARER SMARTVIDE 5

Maximales Fassungsvermögen des Behälters: 30 l.

Beschreibung

Gewerblicher, hochpräziser Sous-Vide Garer. Benutzerfreundlich und tragbar.

- ✓ Bluetooth-Verbindungsmöglichkeit.
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Optionaler Kerntemperaturfühler.
- ✓ Firmware-Update.

Sous-vide-Garen, eine Technik mit vielen Vorteilen

- ✓ SmartVide verfügt über ein **hochpräzises Temperaturregelungssystem** und führt so zu besten Resultaten bei gleichbleibender Qualität. Die optionale Temperatursonde für das Kochgut ermöglicht sogar noch eine genauere Regelung.
- ✓ Die optionale **Temperatursonde** für das Kochgut ermöglicht sogar noch eine genauere Regelung.
- ✓ SmartVide ermöglicht das Garen der Produkte in ihrem eigenen Saft, der sofort für die **Betonung des Geschmacks** verwendet wird.
- ✓ SmartVide verkürzt die Zeiten für Marinieren und Einlegen der Zutaten **um die Hälfte.**
- ✓ SmartVide ermöglicht das **Aromatisieren** von Öl, Fett oder andere Produkte mit der Technik von kontrollierter Temperatur.
- ✓ SmartVide gestattet, Gewinne zu vergrößern, da so gut wie **kein Gewicht der Produkte verloren** geht.

SmartVide 5: Für Köche konzipiert, mit Köchen entwickelt

- ✓ Gehäuse aus robustem und widerstandsfähigem Edelstahl: ideal für den professionellen Einsatz. Bedienfeld und Tragegriff aus glasfaserverstärktem Polyamid.
- ✓ SmartVide erfordert sehr wenig **Zeit der direkten Aufmerksamkeit**, sodass Sie andere Dinge erledigen können, während Ihr Essen sich fast von alleine kocht. Einfach Temperatur und Zeit einstellen: SmartVide erledigt den Rest.
- ✓ 4 Tasten sowie ein Farb-TFT-Bildschirm liefern Ihnen **auf einen Blick alle notwendigen Informationen** und machen den Betrieb einfach und intuitiv. SmartVide ermöglicht, dank seiner Bluetooth-Verbindungsmöglichkeit, außerdem einen raschen **Austausch der wichtigsten Daten**, um die Effizienz des Kochs weiter zu verbessern.
- ✓ SmartVide ist **tragbar**. Dank seines Henkels wird der SmartVide ganz einfach von einem Kochbehälter zum nächsten befördert. Die optionale Tasche ermöglicht seinen problemlosen Transport an jeden Ort.
  Dank der Bluetooth-Verbindungsmöglichkeit wird die HACCP-Kontrolle extrem einfach und gestattet sogar, die **Kochresultate am Ende jedes Zyklus zu exportieren oder auszudrucken.**
- ✓ **Firmware update**: Ihre Maschine, immer aktualisiert.

Optional

- ❑ Tasche.
- ❑ Kerntemperaturfühler.
- ❑ Isolierte Behälter.
- ❑ Decklel für isolierte Behälter.
- ❑ Anti-Dampf-Kugeln.
- ❑ Janby Track (verfügbar unter janby.kitchen).

Zubehör

- ❑ Kerntemperaturfühler für Sous-Vide Garer
- ❑ Membran für Sous-vide beutel
- ❑ Isolierte Kessel für Sous-Vi-de-Garer
- ❑ Deckel für SmartVide
- ❑ Anti-Dampf-Kugeln
- ❑ Transporttasche für SmartVide
- ❑ Glatte Vakuumbeutel für Sous-Vide-Garen
- ❑ Teiler für Behälter

Technische Daten

Temperatur
Genauigkeit display: 0.01ºC

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

Copyright 2025 © Sammic S.L.

SOUS-VIDE GARER SMARTVIDE 5

Maximales Fassungsvermögen des Behälters: 30 l.

Radhë: 5ºC - 95ºC
Zulässige Umgebungstemperatur: 5ºC - 40ºC

Zeit

Auflösung: 1'
Dauer des Zyklus/der Zyklen: 1' - 99 h

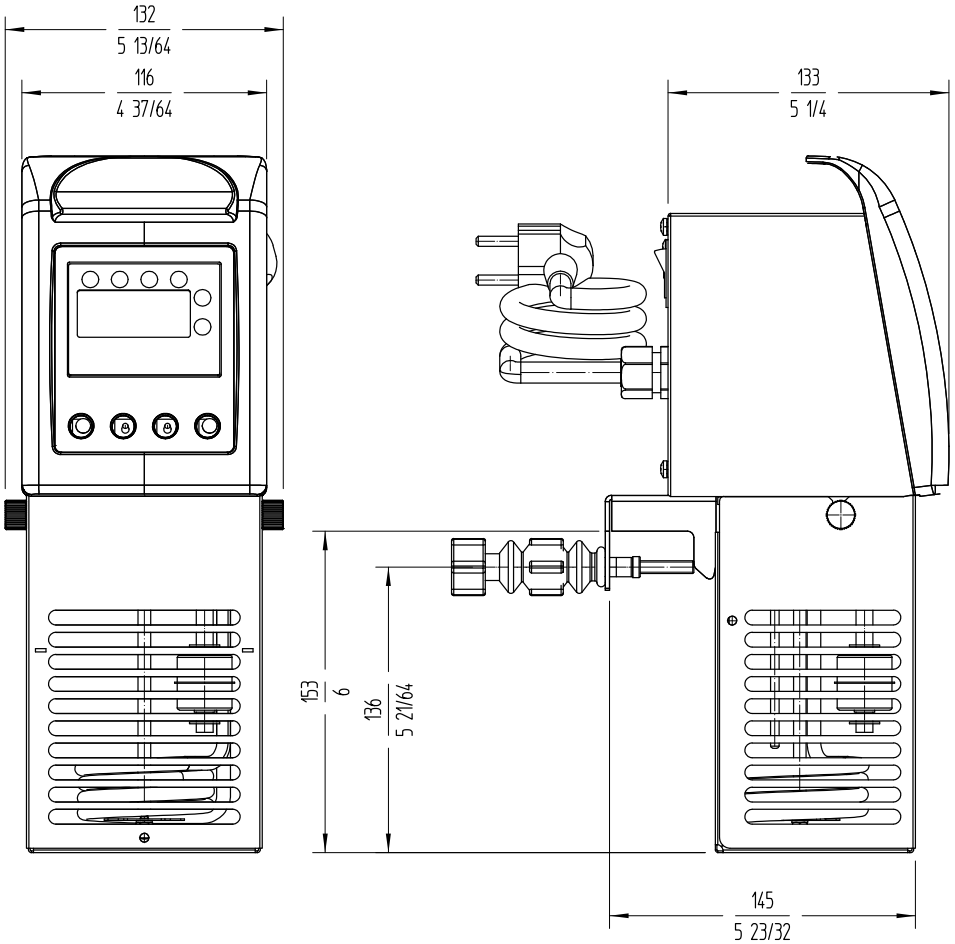
Allgemeine Eigenschaften

Maximales Fassungsvermögen des Behälters: 30 l
Leistung: 1600 W
Tauchbares Teil - Abmessungen: 116 mm x 94 mm x 147 mm
Aussenabmessungen: 116 mm x 128 mm x 330 mm
Nettogewicht: 3.1 kg
Crated dimensions
410 x 185 x 285 mm
Bruttogewicht: 5 kg

Verfügbare Modelle

1180101	SmartVide 5 230/50-60/1 UK
1180100	SmartVide 5 230/50-60/1
1180103	SmartVide 5 120/60/1
1180104	SmartVide 5 208-240/50-60/1

** Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen*



sammic | sammic.com
Food Service Equiment Manufacturer
Polígono Basarte, 1.
20720 Azkoitia, Spain
phone +34 943 15 72 36
sales@sammic.com

Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

Copyright 2025 © Sammic S.L.