



## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Cocedor sous-vidé profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- ✓ Conectividad Bluetooth.
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Sonda al corazón opcional.
- ✓ Actualización continua del software.

## La cocción sous-vidé, una técnica con muchas ventajas

- ✓ Garantiza la cocción a una **temperatura controlada con gran precisión**, preservando las cualidades del producto y realizando su sabor y textura. SmartVide 5 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.
- ✓ 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.
- ✓ **Infundiona y aromatiza** aceites, grasas u otros productos, aplicando la técnica de temperatura controlada.
- ✓ Permite aumentar los márgenes por la **ausencia de pérdidas de peso** en los productos.

## SmartVide 5: diseñado para chefs, desarrollado con chefs

- ✓ Construcción en acero inoxidable robusto y resistente para garantizar un rendimiento profesional. Panel y asa de transporte de poliamida reforzada con fibra de vidrio.

- ✓ 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.
- ✓ 4 botones y un display TFT a todo color que ofrece **toda la información de un vistazo** hace que el funcionamiento sea sencillo e intuitivo. Además, gracias a la conectividad Bluetooth, se permite un intercambio de datos importantes para mejorar el rendimiento del Chef.
- ✓ **Portátil**: gracias a su **asa**, SmartVide se puede mover fácilmente de un contenedor a otro. La **bolsa**, opcional, permite al chef llevarse consigo a cualquier sitio.
- ✓ **HACCP-ready**: gracias a la conectividad Bluetooth, es posible exportar o imprimir los resultados de la cocción al final de cada ciclo.
- ✓ **Tu máquina, siempre actualizada**: actualización del firmware gratuito, estés donde estés.

## OPCIONAL

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Bolsa de transporte. | <input type="checkbox"/> Tapa.   |
| <input type="checkbox"/> Sonda al corazón.    | <input type="checkbox"/> Bolas antivapor.                                    |
| <input type="checkbox"/> Contenedor aislado.  | <input type="checkbox"/> Janby Track (disponible a través de janby.kitchen). |

## ACCESORIOS

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Sonda Sous-Vide             | <input type="checkbox"/> Bolas antivapor                  |
| <input type="checkbox"/> Membranas sous-vidé         | <input type="checkbox"/> Bolsa SmartVide                  |
| <input type="checkbox"/> Cuba aislada para Sous-Vide | <input type="checkbox"/> Bolsas para la cocción sous-vidé |
| <input type="checkbox"/> Tapas para SmartVide        | <input type="checkbox"/> Divisores de cuba                |

## ESPECIFICACIONES

### Temperatura

Precisión display: 0.01°C



# COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 5

Capacidad máxima: 30 litros.



Rango: 5°C - 95°C

Temperatura ambiente permitida: 5°C - 40°C

### Tiempo

Resolución: 1'

Duración ciclo(s): 1' - 99 h

### Características generales

Capacidad máxima del recipiente: 30 l

Potencia total: 1600 W

Dimensiones parte sumergible: 116 mm x 94 mm x 147 mm

Dimensiones exteriores: 116 mm x 128 mm x 330 mm

Peso neto: 3.1 kg

Dimensiones del embalaje

410 x 185 x 285 mm

Peso bruto: 5 kg

### MODELOS DISPONIBLES

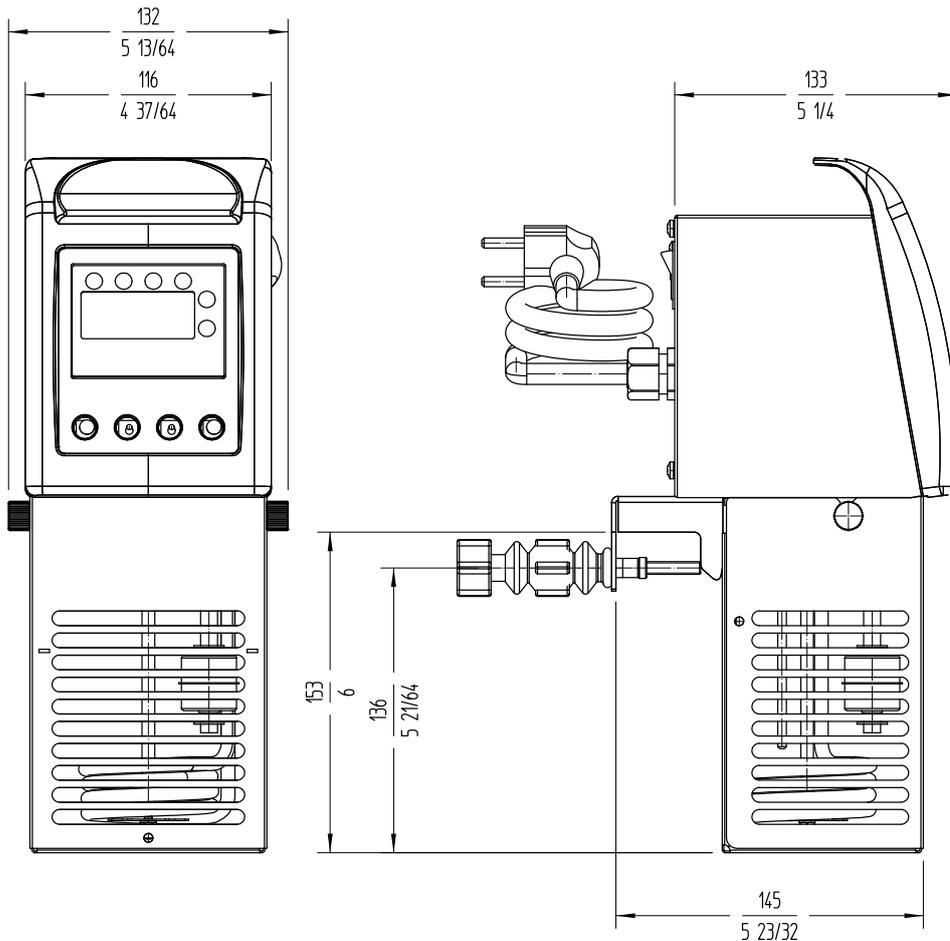
1180101 SmartVide 5 230/50-60/1 UK

1180100 SmartVide 5 230/50-60/1

1180103 SmartVide 5 120/60/1

1180104 SmartVide 5 208-240/50-60/1

\* Consulte para versiones especiales



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
COCEDORES SOUS-VIDE SMARTVIDE



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

ficha de producto  
actualizado 10/09/2025