



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.
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Sonde à coeur en option.
- ✓ Actualisation en continue du software.

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. Le SmartVide5 est équipé avec un système de contrôle de température de grande précision, grâce auquel on obtient des résultats très homogènes.
- ✓ Une **sonde à coeur optionnelle** permet un contrôle encore plus précis dans la standardisation des recettes.
- ✓ 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 aromatisé** les huiles, graisses et autres produits, en appliquant la technique de la basse température contrôlée.
- ✓ Permet d'augmenter les bénéfices du fait de l'**absence de pertes de poids** des produits.

SmartVide 5 : conçu pour les chefs et développé avec des chefs

- ✓ Fabrication en acier inox robuste et résistant afin de garantir un rendement professionnel. Panneau et poignée en polyamide renforcé de fibre de verre.

- ✓ Demande **très peu de temps de manipulation**, permettant ainsi de se consacrer à d'autres tâches pendant que le produit est en train de cuire. Il suffit de programmer la température et le temps, le SmartVide5 fera le reste.
- ✓ 4 touches, et un écran TFT couleur qui offre **toutes les informations d'un seul coup d'oeil**, apportent un fonctionnement simple et intuitif.
- ✓ SmartVide5 est facilement **transportable**: grâce à sa **poignée**, le SmartVide5 peut facilement passer d'un récipient à un autre. Le **sac de transport**, en option, permet au Chef de l'emporter avec lui où qu'il aille.
- ✓ **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.
- ✓ **Votre machine est toujours actualisée** : actualisation du firmware gratuitement, où que vous soyez.

OPTIONS

- | | |
|--|---|
| ☐ Sac de transport. | ☐ Couvercle. |
| ☐ Sonde à coeur. | ☐ Boules anti-vapeur. |
| ☐ Bac isolé. | ☐ Janby Track (disponible à travers de janby.kitchen). |

ACCESSOIRES

- | | |
|--|--|
| ☐ Sonde à coeur pour sous-vide | ☐ Boules anti-vapeur |
| ☐ Membrane pour sonde sous-vide | ☐ Sac de transport SmartVide |
| ☐ Bac isolé pour sous-vide | ☐ Poches lisses pour la cuisson sous-vide |
| ☐ Couvercles pour SmartVide | ☐ Séparateurs de cuve |

SPÉCIFICATIONS

Température

Précision display: 0.01°C



THERMO-PLONGEUR SMARTVIDE 5

Capacité maxi du récipient : 30 litres.



Rang: 5°C - 95°C

Température ambiante admissible: 5°C - 40°C

Temps

Resolution: 1'

Durée cycle(s): 1' - 99 h

Caractéristiques générales

Capacité maximale du récipient: 30 l

Puissance totale: 1600 W

Dimensions part submersible: 116 mm x 94 mm x 147 mm

Dimensions extérieures: 116 mm x 128 mm x 330 mm

Poids net: 3.1 kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

410 x 185 x 285 mm

Poid brut: 5 kg

MODÈLES DISPONIBLES

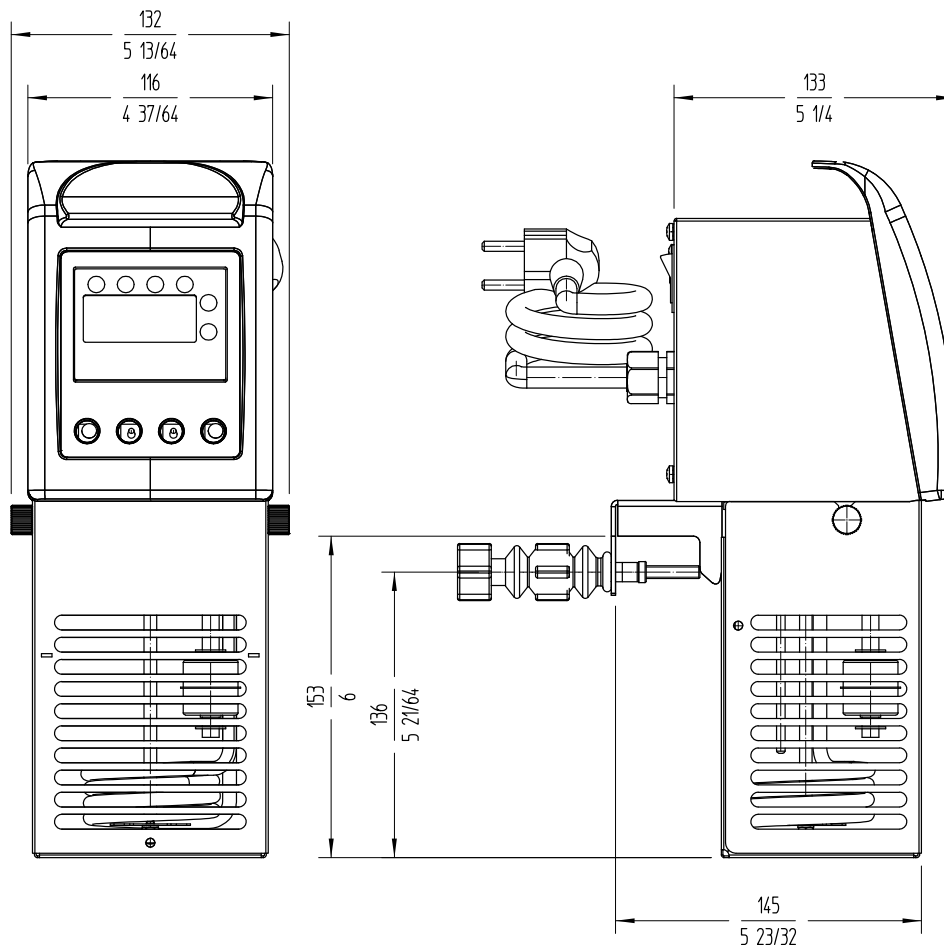
1180101 SmartVide 5 230/50-60/1 UK

1180100 SmartVide 5 230/50-60/1

1180103 SmartVide 5 120/60/1

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

* Nous consulter pour des versions spéciales



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

fiche commerciale
mise à jour 10/09/2025