



# CUOCITORE A BASSA TEMPERATURA SMARTVIDE 5

Capacità massima: 30 litri.



## DESCRIZIONE COMMERCIALE

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

- ✓ Connettività Bluetooth.
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Sonda al cuore opzionale.
- ✓ Aggiornamento continuo del software.

### 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. SmartVide5 è dotato di un sistema di controllo della temperatura di gran precisione, ottenendo un risultato altamente accurato.
- ✓ Una **sonda al cuore opzionale** permette un controllo ancora più preciso nella standardizzazione delle ricette.
- ✓ 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.
- ✓ **Infusione e aromatizza** oli, grassi o altri prodotti applicando la tecnica della temperatura controllata.
- ✓ Permette di aumentare i margini per l'**assenza di perdita di peso** dei prodotti.

### SmartVide 5: progettato per chef, sviluppato con gli chef

- ✓ Costruzione in acciaio inox robusta e resistente per garantire prestazioni professionali. Pannello e manico in poliammide rinforzata con fibra di vetro.
- ✓ 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, SmartVide5 farà il resto.
- ✓ 4 tasti e un display TFT a colori che offre tutte le informazioni a colpo d'occhio rendendo il funzionamento semplice e intuitivo. Inoltre,

grazie alla connettività Bluetooth, è permesso uno scambio di dati importanti per migliorare la prestazione dello chef.

- ✓ **Portatile:** Grazie al suo **manico**, SmartVide5 può essere facilmente spostato da un contenitore all'altro. La **borsa** opzionale permette allo Chef di portarselo in qualsiasi luogo.
- ✓ **HACCP-ready:** grazie alla connettività Bluetooth, è possibile esportare o stampare i risultati della cottura alla fine di ogni ciclo.
- ✓ **La tua macchina, sempre aggiornata:** aggiornamento del firmware gratuito, ovunque tu sia.

## OPZIONALE

- Borsa di trasporto.
- Sonda al cuore.
- Vasca isolata.
- Coperchio.
- Sfere antivapore.
- Janby Track (disponibile su janby.kitchen).

## ACCESSORI

- Sonda per sous-vide
- Membrana per sonda sous-vide
- Vasca isolata per Sous Vide
- Coperchi per SmartVide
- Sfere antivapore
- Borsa per il trasporto SmartVide
- Sacchetti per cottura Sous-vide
- Divisori per contenitori

## SPECIFICHE

### Temperatura

Precisione display: 0.01°C

Rango: 5°C - 95°C

Temperatura ambiente ammessa: 5°C - 40°C

### Tempo

Resoluzione: 1'

Durata ciclo(): 1' - 99 h

### Caratteristiche generali

Capacità massima recipiente: 30 l

Potenza Totale: 1600 W

Dimensioni parte sommergibile: 116 mm x 94 mm x 147 mm

Dimensioni esterne: 116 mm x 128 mm x 330 mm

Peso netto: 3.1 kg

Dimensioni del pacchetto

410 x 185 x 285 mm

Peso lordo: 5 kg

## MODELLI DISPONIBILI

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

\* Consulta per versioni speciali



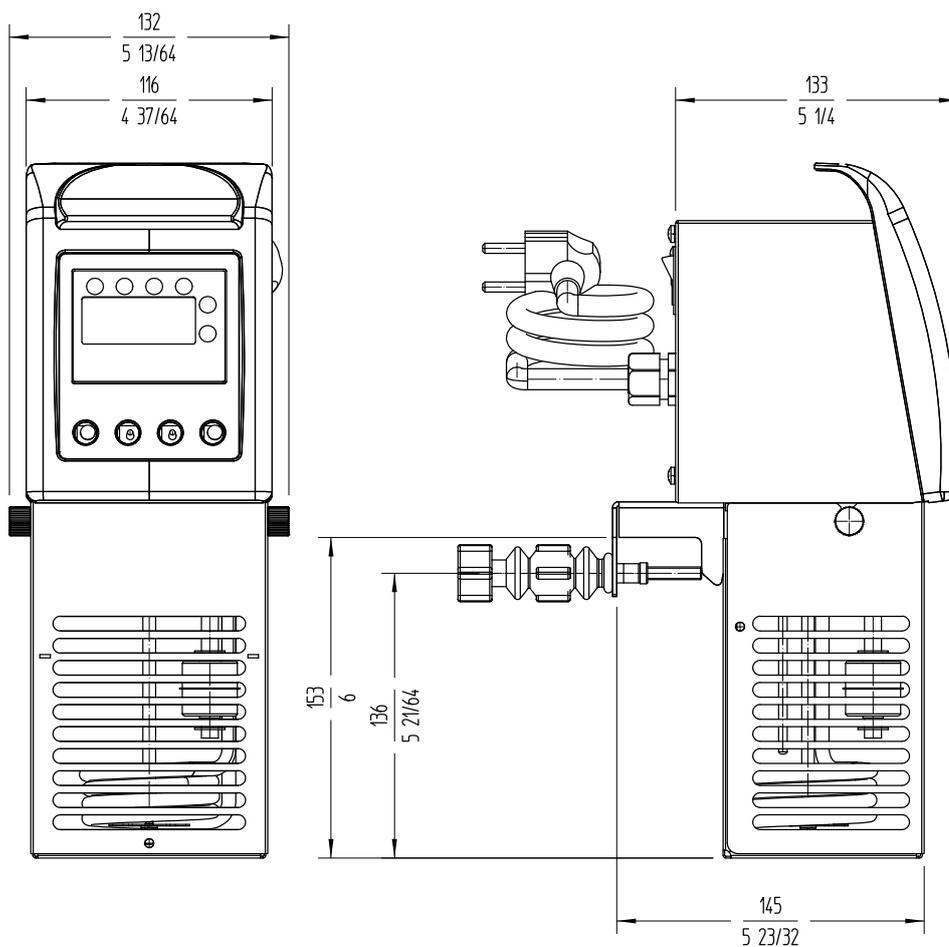
LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E COTTURA  
CUOCITORI A BASSA TEMPERATURA SMARTVIDE

scheda del prodotto  
aggiornato 09/01/2025



# CUOCITORE A BASSA TEMPERATURA SMARTVIDE 5

Capacità massima: 30 litri.



LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E COTTURA  
CUOCITORIA A BASSA TEMPERATURA SMARTVIDE



[www.sammic.it](http://www.sammic.it)

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



Progetto	Data
Rif.	Unità
Approvato	

scheda del prodotto  
aggiornato 09/01/2025