



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 9

Capacidad máxima: 56 litros.



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

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

- ✓ Conectividad Bluetooth.
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Sonda al corazón opcional.
- ✓ Actualización continua del software.
- ✓ Programable: posibilidad de almacenar 20 programas de cocción.

La coccion sous-vide, 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 9 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.
- ✓ **Infusiona 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 9: diseñado para chefs, desarrollado con chefs

- ✓ Construcción en acero inoxidable robusto y resistente para garantizar un rendimiento profesional.
- ✓ Requiere **muy poco tiempo de dedicación directa**, permitiendo



SAMMIC S.L.
Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

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 ergonómica** y robusta de acero inoxidable macizo, SmartVide9 se puede mover fácilmente de un contenedor a otro. La **bolsa** con la que se suministra el termocirculador permite al chef llevárselo 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.

INCLUIDO

- ✓ Bolsa de transporte.

OPCIONAL

- Sonda al corazón.
- Contenedores aislados.
- Tapas.
- Bolsas antivapor.
- Janby Track (disponible a través de janby.kitchen).

ACCESORIOS

- Sensor de temperatura Sous-Vide
- Membranas Sous-Vide
- Cuba aislada para Sous-Vide
- Tapas para SmartVide
- Esferas antivapor

ESPECIFICACIONES

Temperatura

Precisión display: 0.01°C
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: 56 l
Potencia total: 2000 W
Dimensiones parte sumergible: 117 mm x 110 mm x 147 mm
Dimensiones exteriores: 124 mm x 140 mm x 360 mm
Peso neto: 4.2 kg
Dimensiones del embalaje: 440 x 190 x 310 mm
Peso bruto: 5.8 kg

MODELOS DISPONIBLES

1180141 SmartVide 9 230/50-60/1 UK

1180143 SmartVide 9 120/60/1

1180140 SmartVide 9 230/50-60/1

1180144 SmartVide 9 208-240/50-60/1

* Consulte para versiones especiales

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
TERMOCIRCULADORES SOUS-VIDE

ficha de producto
actualizado 01/09/25

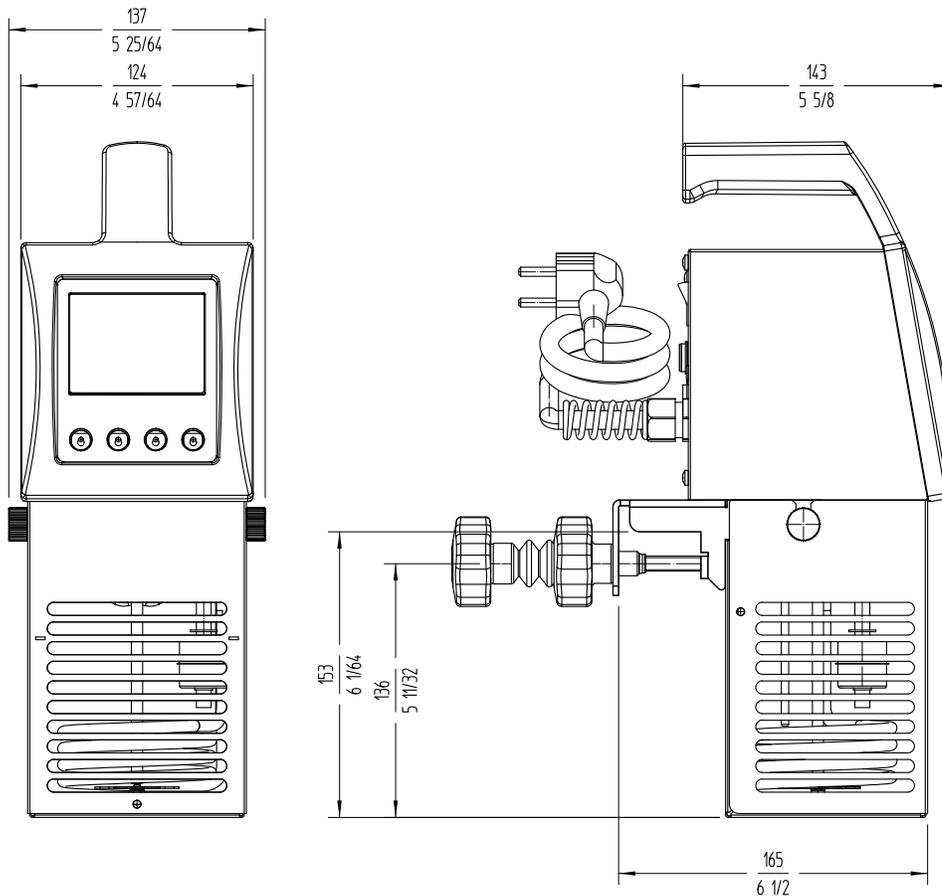


COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 9

Capacidad máxima: 56 litros.



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
TERMOCIRCULADORES SOUS-VIDE



sammic | www.sammic.mx
Fabricante de Equipos para Hostelería

Av Adolfo Ruiz Cortines Pte 2700
67110 Guadalupe, Nuevo León
MÉXICO

TEL. +52 81 25 25 53 60
mexico@sammic.com



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 01/09/25