



CUOCITORE A BASSA TEMPERATURA SMARTVIDE 9

Capacità massima: 56 litri.



DESCRIZIONE COMMERCIALE

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

- ✓ Connettività Bluetooth.
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Sonda al cuore opzionale.
- ✓ Aggiornamento continuo del software.
- ✓ Programmabile: possibilità di memorizzare 20 programmi di cottura.

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. SmartVide 9 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 9: progettato per chef, sviluppato con gli chef

- ✓ Costruzione in acciaio inox robusta e resistente per garantire prestazioni professionali.
- ✓ 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, SmartVide 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**, SmartVide 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.

INCLUSO

- ✓ Borsa di trasporto.

OPZIONALE

- Sonda al cuore.
- Vasche isolate.
- Coperchi.
- 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: 56 l

Potenza Totale: 2000 W

Dimensioni parte sommergibile: 117 mm x 110 mm x 147 mm

Dimensioni esterne: 124 mm x 140 mm x 360 mm

Peso netto: 4.2 kg

Dimensioni del pacchetto

440 x 190 x 310 mm

Peso lordo: 5.8 kg

MODELLI DISPONIBILI

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

* Consulta per versioni speciali



LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E COTTURA
CUOCITORE A BASSA TEMPERATURA SMARTVIDE

scheda del prodotto
aggiornato 09/01/2025

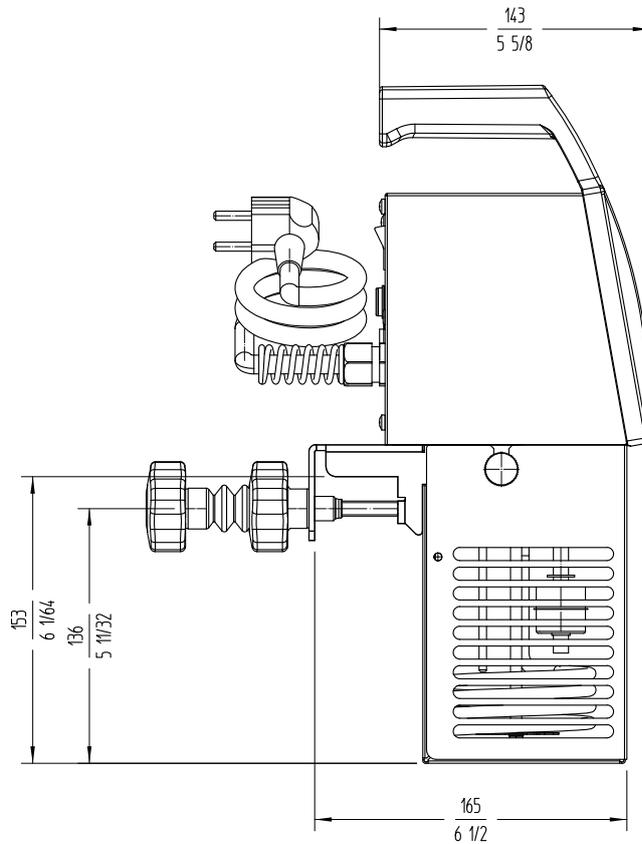
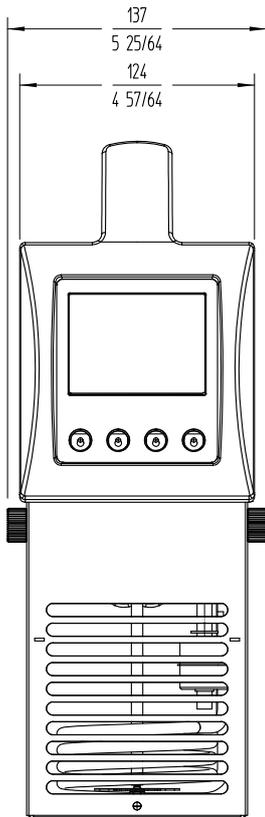


CUOCITORE A BASSA TEMPERATURA SMARTVIDE 9

Capacità massima: 56 litri.



LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E COTTURA
CUOCITORE A BASSA TEMPERATURA SMARTVIDE



www.sammic.it

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



Progetto	Data
Rif.	Unità
Approvato	

scheda del prodotto
aggiornato 09/01/2025