COZEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 9

Capacidade máxima: 56 litros.

Descrição Comercial

Cozedor sous-vide profissional de grande precisão e fiabilidade. Fácil de utilizar e portátil.

- ✓ Ligação Bluetooth.
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Sonda coração opcional.
- ✓ Atualização contínua do software.
- ✓ Programável: possibilidade de armazenar 20 programas de cozedura.

A cozedura sous-vide, uma técnica com muitas vantagens

- ✓ Garante a cozedura a uma **temperatura controlada com grande precisão,** preservando as qualidades do produto e realçando o seu sabor e textura. O SmartVide 9 está equipado com um sistema de controle de temperatura de alta precisão, obtendo resultados altamente consistentes.
- ✓ Uma **sonda ao coração opcional** permite um controle ainda mais preciso na padronização de receitas.
- ✓ Permite cozinhar produtos nos seus próprios sucos, podendo usar este suco imediatamente para **realçar sabores.**
- ✓ Reduz para **metade do tempo** de marinada e macerado de ingredientes.
- ✓ **Infusão e aromatização** de óleos, gorduras e outros produtos, aplicando a técnica de temperatura controlada.
- ✓ Permite aumentar as margens devido à **ausência de perda de peso** nos produtos.

SmartVide 9: projetado para chefs, desenvolvido com chefs

- ✓ Construção robusta e resistente em aço inoxidável, para garantir um desempenho profissional.
- ✓ Requer muito **pouco tempo de dedicação direta**, permitindo fazer outras coisas enquanto o produto está a cozinhar. Simplesmente ajuste a temperatura e o tempo, o SmartVide fará o resto.
- ✓ 4 botões e um ecran TFT a cores, que oferece **todas as informações num instante**, tornam a operação simples e intuitiva. Além disso, graças à ligação Bluetooth, é permitida uma troca de dados importantes para melhorar o desempenho do Chef.
- ✓ **Portátil**: graças à sua **asa**, o SmartVide pode ser facilmente movido de um recipiente para outro. O **saco**, opcional, permite ao Chef levá-lo consigo para qualquer lado.
- ✓ **HACCP-ready**: graças à ligação Bluetooth, é possível exportar ou imprimir os resultados de cozedura no final de cada ciclo.
- ✓ **A sua máquina, sempre atualizada**: atualização de firmware gratuita, onde quer que esteja.

Inclui

- ✓ Saco de transporte

Opcional

- ❑ Sonda coração.
- ❑ Cubas isoladas.
- ❑ Tampas.
- ❑ Bolas anti-vapor.
- ❑ Janby Track (disponível em janby.kitchen).

Acessórios

- ❑ Sonda Sous-Vide
- ❑ Membranas Sous-Vide
- ❑ Cuba isolada para Sous-Vide
- ❑ Tampas para SmartVide
- ❑ Bolas anti-vapor
- ❑ Saco SmartVide
- ❑ Sacos para cozedura sous-vi-de
- ❑ Divisórias de cuba

Especificações

Temperatura

Precisão display: 0.01ºC

ficha do produto
atualizada 10/09/2025

SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

Copyright 2025 © Sammic S.L.

COZEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 9

Capacidade máxima: 56 litros.

Intervalo: 5ºC - 95ºC
Temperatura ambiente admissível: 5ºC - 40ºC

Tempo

Resolução: 1'
Duração ciclo(s): 1' - 99 h

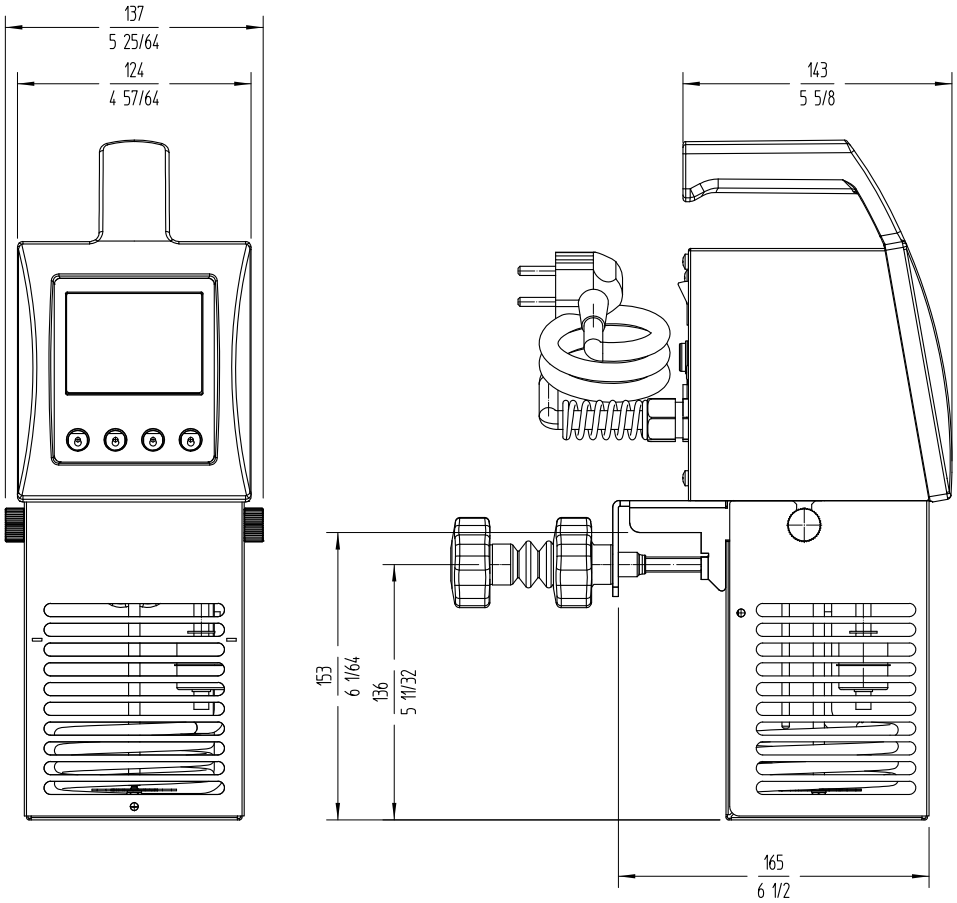
Características gerais

Capacidade máxima de recipiente: 56 l
Potência Total: 2000 W
Dimensiones parte submergível: 117 mm x 110 mm x 147 mm
Dimensões exteriores: 124 mm x 140 mm x 360 mm
Peso líquido: 4.2 kg
Dimensões da embalagem
440 x 190 x 310 mm
Peso bruto: 5.8 kg

Modelos disponíveis

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 versões especiais*



sammic.pt
Fabricante de equipamentos de hotelaria
Fontes Pereira de Melo, 24 A e B
2795082 - Linda-a-Velha
portugal@sammic.com
Tel.: +351 21 415 0316
Tel.: +351 21 414 1367

Projeto	Data
Ref.	Uds.
Aprovado	

CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS E SOUS-VIDE
COZEDORES SOUS-VIDE SMARTVIDE

ficha do produto
atualizada **10/09/2025**

Copyright 2025 © Sammic S.L.