

Sous-vide
Garer

SMART ViDE
by Sammic





SmartVide 5



SmartVide 9



SmartVide 7



Gewerbliche Leistungsfähigkeit



Extrem präzise Geräte

Die Vakuumgarer **SmartVide** verfügen über ein **hochpräzises Temperaturregelungssystem**, wodurch beste Resultate bei gleichbleibender Qualität sowie die Standardisierung von Rezepten möglich sind.

Ein **optionaler Kerntemperaturfühler** ermöglicht eine noch genauere Regelung.

Temperatur- präzision	Temperaturbe- reich	Zeitpräzision	Zyklusdauer
0,01°C 0,1°F	5 – 95 °C 41 – 203 °F	1 min.	1 min – 99 h.

Hohe Leistung

Die erhöhte Leistungsfähigkeit der SmartVide macht sie ideal, um einen **gewerblichen Leistungsgrad** zu bieten.

Modell	Leistung 230 V	Leistung 120 V
SmartVide 5	1600 W	1200 W
SmartVide 7	2000 W	1400 W
SmartVide 9	2000 W	1400 W



Hohes Fassungsvermögen

Die SmartVide 7 und 9 wurden entwickelt, um in Behältern von bis zu 56 Litern Fassungsvermögen zu funktionieren. Die Modelle SmartVide 5 funktionieren in Behältern bis zu 30 Litern Fassungsvermögen.

Modell	Maximales Fassungsvermögen	Portionen à 200 g	Produktmenge
SmartVide 5	30 l.	65*	13 Kg.
SmartVide 7	56 l.	120*	24 Kg.
SmartVide 9	56 l.	120*	24 Kg.

* Maximale Kapazität für langes Garen und Temperaturerhaltung. Diese Kapazität kann je nach Koch- oder Regenerierungsbedarf variieren.

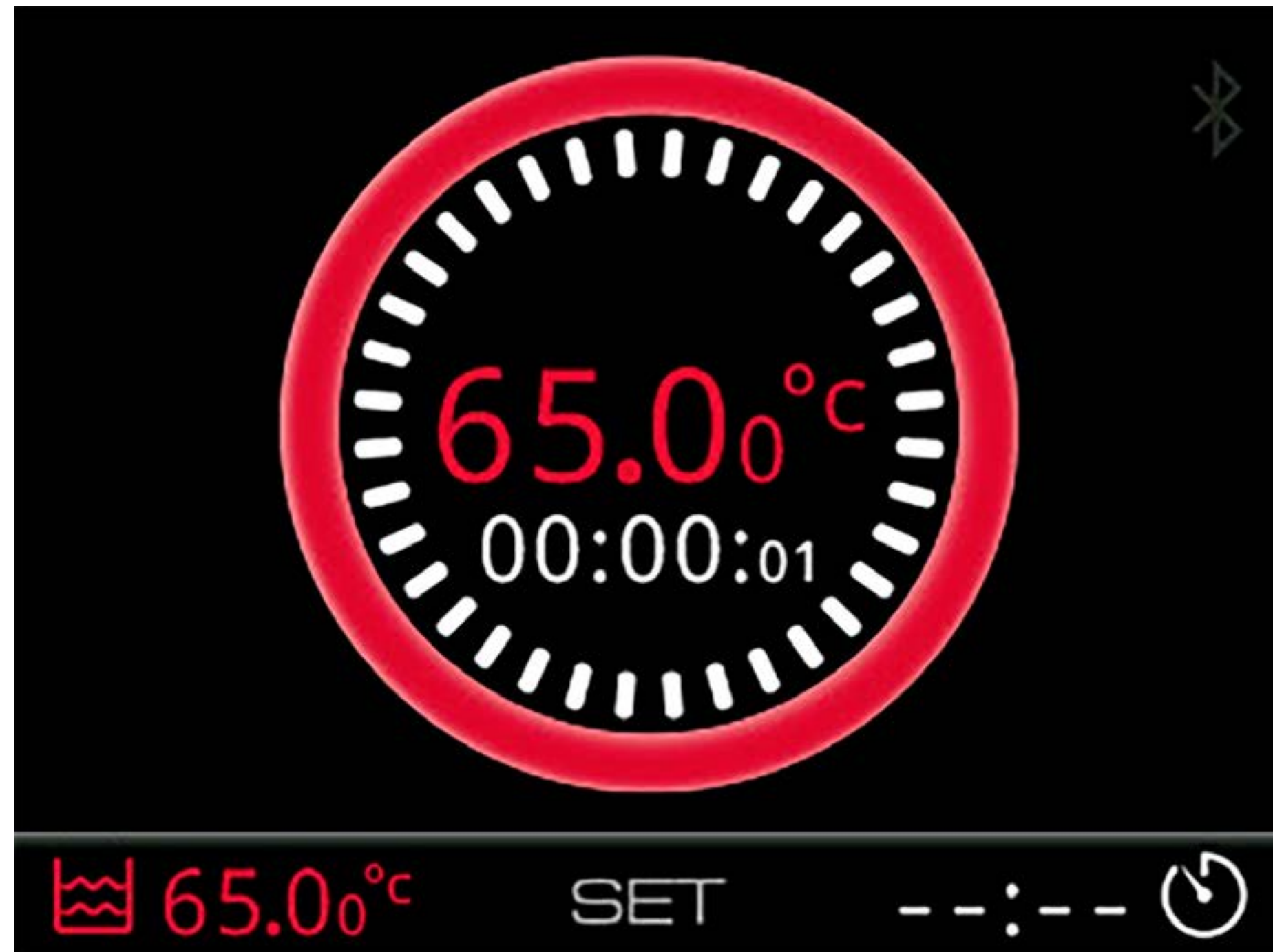
Zugelassene Behälter

Neben den gedämmten Behältern, die speziell für den SmartVide entwickelt wurden, funktioniert der SmartVide auch in Gastronorm-Behältern oder sämtlichen anderen Behälterarten, sofern diese die Anforderungen des maximalen Fassungsvermögens (bis zu 56/30 Litern, je nach Modell) und der Tiefe (150-200 mm) erfüllen.



Isolierter Tank	Gastronorm	Sonstiges
• Gedämmte Gefäße mit Maßdeckel. • Dämmung = Energieersparnis. • Mit Abflusshahn.	• Maximales Fassungsvermögen: 56/30 l. • Mindesttiefe: 150 mm.	• Maximales Fassungsvermögen: 56/30 l. • Mindesttiefe: 150 mm. • Empfohlene Mindesttiefe: 200 mm.

Betrieb ohne Zeitbegrenzung



Es ist möglich, einen zeitlich unbegrenzten Betrieb zu bestimmen, indem eine Temperatur aber keine Zeit eingegeben wird.

Diese Funktion eignet sich **insbesondere für die Regenerierung.**

Robuste Konstruktion

Alle Modelle verfügen über ein gegen Feuchtigkeit geschütztes Bedienfeld und sind mit einem ergonomischen und robusten Griff aus rostfreiem Stahl (SmartVide 9) oder verstärktem Polyamid (SmartVide 7/5) ausgestattet.

Der tauchbare Teil ist mit einem Rührwerkschutz und Widerstand aus Edelstahl ausgestattet.



Umfassendes Zubehör

Gedämmter Behälter mit Deckel



Die gedämmten Behälter mit Deckel, erhältlich bei GN2/1 (56 Liter) und GN1/1 (30 Liter), werden nach Maß für die SmartVide produziert.

Sie werden aus Edelstahl hergestellt, sind mit einem Griff für die Entleerung ausgestattet und bieten Wärmedämmung und Energieersparnis.

Umfassendes Zubehör

Kerntemperaturfühler und Membran



Der Kerntemperaturfühler, welcher für alle Modelle erhältlich ist, wird mit dem SmartVide verbunden und ermöglicht die Temperaturmessung im Herzen des Kochguts in Echtzeit.

Dies empfiehlt sich beim Standardisieren von Rezepten. Eine Membran schützt den Beutel vor Wassereintritt infolge der Verwendung des Temperaturfühlers.

Umfassendes Zubehör

Anti-Dampf-Kugeln

Die Anti-Dampf-Kugeln bedecken die Oberfläche des Bades, wodurch eine Isolationsschicht entsteht. Dies verhindert die Verdampfung von Flüssigkeiten bei längeren Garzeiten. Die Beutel werden unter Wasser gehalten und Rauch sowie Spritzrisiko werden reduziert.

Die Anti-Dampf-Kugeln von Sammic sind für Temperaturen bis 110 °C ausgelegt und praktisch mit jeder Flüssigkeit verwendbar.

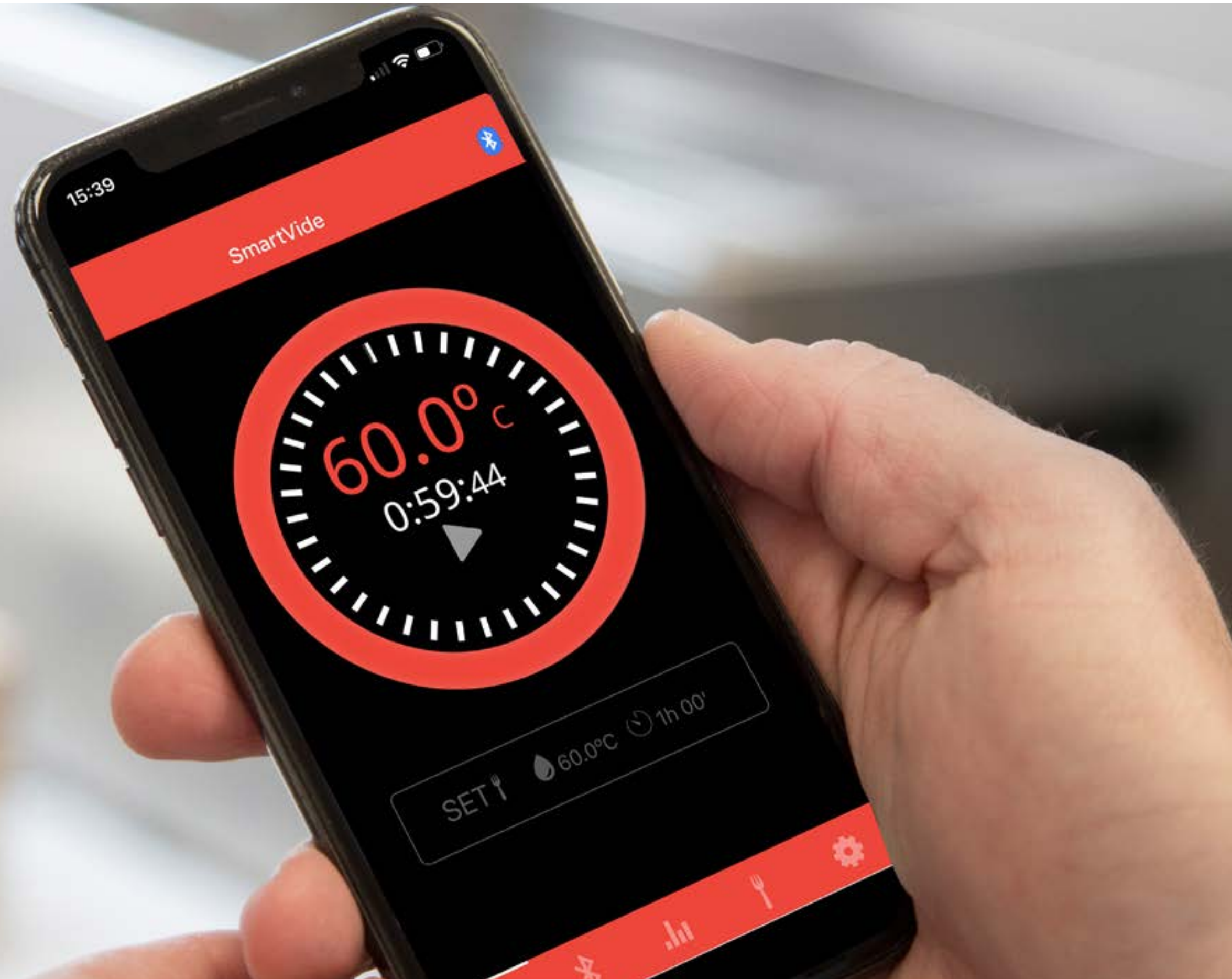




Fortschrittliche Zusatzleistungen

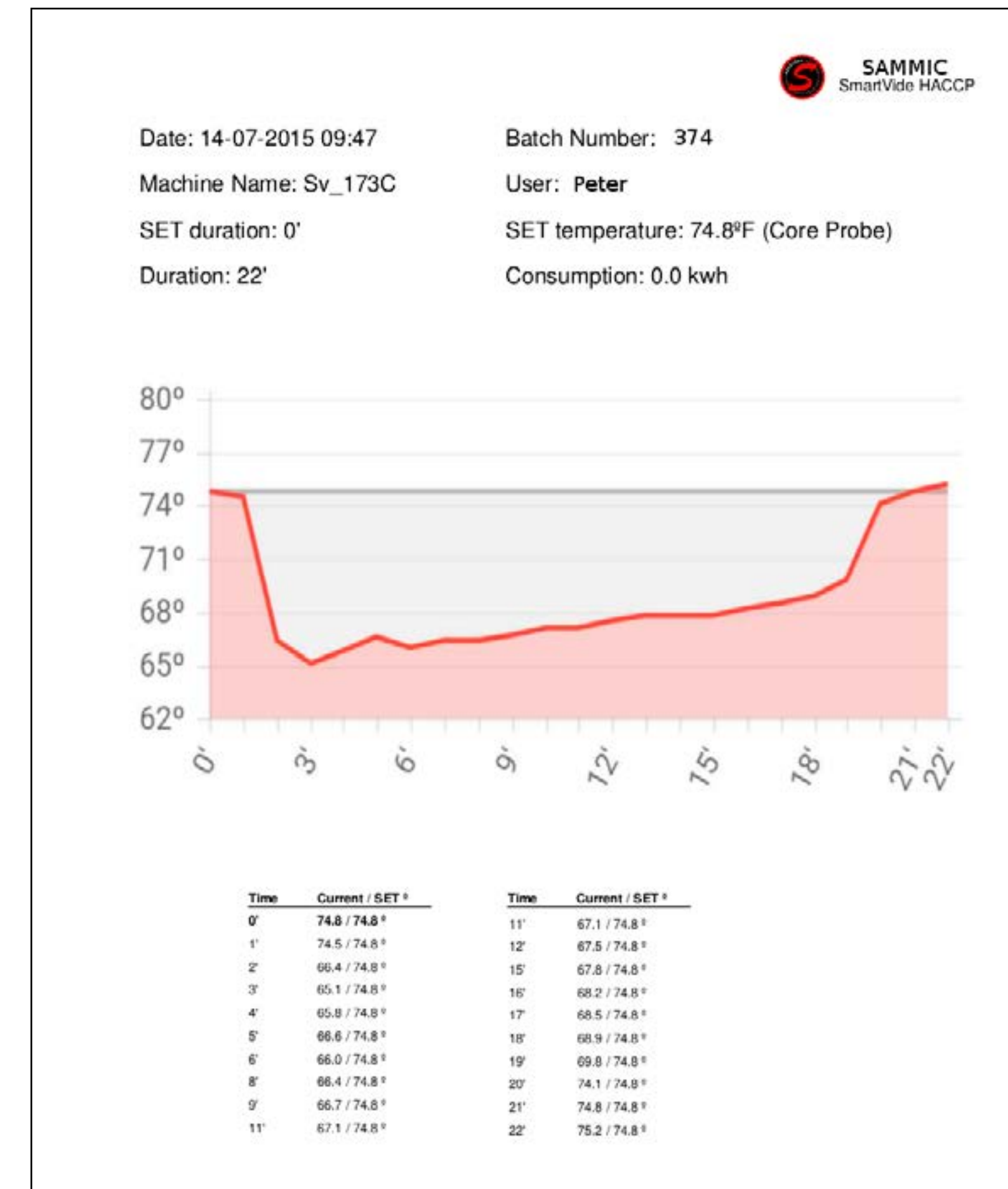
Bluetooth

Die Bluetooth-Verbindung, verfügbar bei allen Modellen, kombiniert mit der kostenlosen App (verfügbar für IOS und Android), bietet dem SmartVide fortschrittliche Zusatzleistungen wie Rezeptspeicher, Rückverfolgbarkeit mit HACCP, zeitlich verzögerter Beginn oder die Aktualisierung der Firmware. Außerdem sind die SmartVide 5, 7 und 9 mit Janby Track, dem neuen individualisierten Rückverfolgbarkeitssystem für Garzeiten, kompatibel.



Für HACCP geeignet

Dank der Bluetooth-
Verbindungsmöglichkeit von
SmartVide wird die **HACCP-
Kontrolle** extrem einfach
und gestattet sogar, die
Kochresultate am Ende jedes
Zyklus **zu exportieren oder
auszudrucken**.



Rezeptspeicher



Rezepte können sowohl im Gerätespeicher als auch in der App gespeichert werden.

Auf diese Weise muss statt einer Temperatur- und Zeitangabe nur das Rezept ausgewählt werden, so werden in jedem Zyklus konsistente Ergebnisse sichergestellt.

Für Janby Track geeignet

Alle Modelle sind mit Janby Track,
dem neuen individualisierten
Rückverfolgbarkeitssystem für Garzeiten,
kompatibel.

*Dieser Service sowie weitere Funktionalitäten werden auf unabhängige Weise durch
unseren Technologiepartner der Gastronomie 4.0 Janby Digital Kitchen ([https://
europe.janby.kitchen/](https://europe.janby.kitchen/)) bereitgestellt.



Aktualisierung der Firmware

Dank der Bluetooth-Verbindung und der Bootloader-Funktion aktualisiert die Software, die Ihren SmartVide überwacht, fortlaufend automatisch.

Dies eignet sich insbesondere beim ferngesteuerten Hinzufügen von Funktionen oder Korrigieren von möglichen Fehlern der Funktionalität des Gerätes.



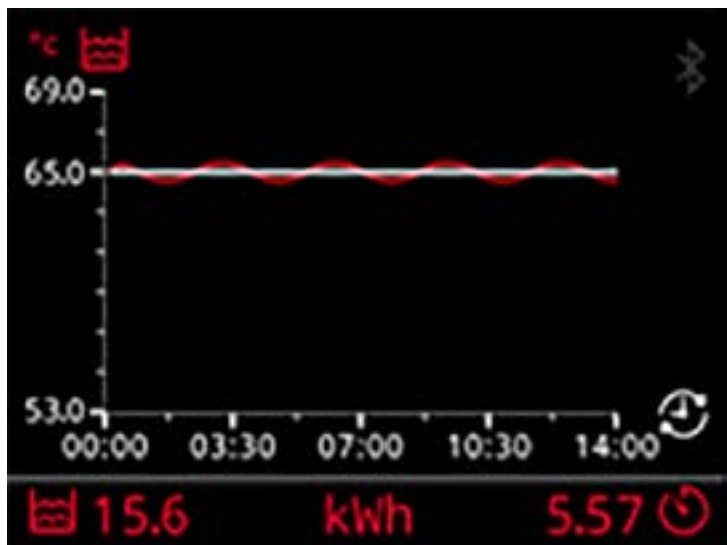


Das beste Benutzererlebnis

Einfache Bedienung

Einfach Temperatur und Zeit eingeben: SmartVide erledigt den Rest.

4 Tasten sowie ein Farb-TFT-Bildschirm liefern Ihnen auf einen Blick alle notwendigen Informationen und machen den Betrieb einfach und intuitiv.



#Vorher	#Währenddessen	#Nachher
• Soll-Temperatur • Soll-Zeit • Ist-Temperatur • Geschätzte Zeit bis zum Erreichen der gewünschten Temperatur	• Soll-Temperatur • Soll-Zeit • Ist-Temperatur • Verbleibende Zeit	• Zykluszusammenfassung (Temperatur-Zeit) • Information verbrauchte Energie

Temperaturen in °C / °F



Die SmartVide funktionieren mit Grad Celsius oder Grad Fahrenheit.
Der Wechsel von einem System zum andern ist sehr einfach.

Umfassendes Meldesystem



Wassermangel



Stromunterbrechung



Wassertemperatursonde



Bewegungsmotor



Heizwiderstand



Überhitzung Kabine

Tragbar: ergonomische Griffe

Alle Modelle sind mit ergonomischen und robusten Griffen ausgestattet, die ein einfaches Umsetzen des SmartVide von einem Behälter zum nächsten ermöglichen.



Tragbar: Transporttasche



Die Transporttasche ermöglicht ein einfaches und sicheres Transportieren des SmartVide. Sie ist beim SmartVide9 serienmäßig und bei den SmartVide 5 und 7 optional erhältlich.



Qualitätsgarantie

100 % getestet

Alle SmartVide werden vor dem Verkauf **zu 100 %** auf ihre Funktionen **geprüft**, um jeder Küche die beste Leistungsfähigkeit zu bieten.



Zulassungsgenehmigungen und Zertifikate



Alle SmartVide sind NSF-zertifiziert:
Garantie für Sicherheit und Hygiene
und verfügen über die erforderlichen
Zulassungen für den Vertrieb in den
anspruchsvollsten Märkten.





Sammic: die Garantie eines Marktführers

Von und für Chefköche entwickelt und entworfen



In enger Zusammenarbeit mit unserem leitenden Chefkoch Enrique Fleischmann sowie der Fleischmann's Cooking Group hat das Team der Abteilung F+E+I bei Sammic es sich zum Ziel gesetzt, einen Garer zu entwickeln, der allen Ansprüchen perfekt gerecht wird.

Außerdem wurden alle SmartVide-Modelle vor Markteinführung von als Botschafter für Sammic tätigen Chefköchen aus aller Welt getestet.

Teil einer Komplettlösung

Sammic stellt seit
1990 professionelle
Vakuumverpackungsanlagen
her und bietet jetzt eine
Komplettlösung für das
Vakuumgaren an.



Alles über Sous-Vide Kochen



www.sous-vide.cooking

Sammic bietet eine Website zum Thema Sous-Vide- und Niedertemperatur-Kochen, auf der die Besucher Rezepte, Techniken, Geräte und vieles mehr finden werden.





	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 5
Bildschirmgenauigkeit	0.01°C	0.01°C	0.01°C
Temperaturbereich	5-95°C	5-95°C	5-95°C
Auflösung	1'	1'	1'
Zyklusdauer	1'-99h	1'-99h	1'-99h
Stromversorgung	230V / 50-60 Hz / 1~ / 120V / 60 Hz / 1~		
Maximales Fassungsvermögen	56 l	56 l	30 l
Gesamtleistung (230 V)	2000 W	2000 W	1600 W
Gesamtleistung (120 V)	1400 W	1400 W	1200 W
Abmessungen außen	124x140x360 mm	124x140x360 mm	112 x 127 x 355 mm
Nettogewicht	4,2 Kg	3,6 Kg	3,1 Kg



Einzelkatalog

Auf der Webseite
anzeigen



Einzelkatalog

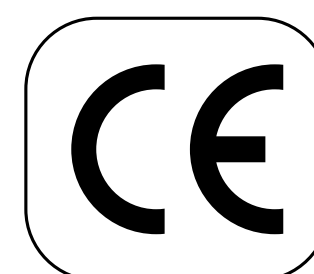
Auf der Webseite
anzeigen



Einzelkatalog

Auf der Webseite
anzeigen

	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 5
Bluetooth	Ja	Ja	Ja
Für HACCP geeignet	Ja	Ja	Ja
Für SmartVideTrack geeignet	Ja	Ja	Ja
Rezeptspeicher	Ja	Ja	Ja
Kerntemperaturfühler	Optional	Optional	Optional
Firmware-Update	Ja	Ja	Ja
Transporttasche	Ja	Optional	Optional



UNE-EN ISO 9001

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