

Cuiseurs
sous-vide

SMART ViDE
by Sammic





SmartVide 5



SmartVide 9



SmartVide 7



Un rendement professionnel

Extrêmement précis

Les cuiseurs sous vide **SmartVide** sont munis d'un système de **contrôle de température de grande précision**, pour des résultats hautement garantis et facilitant la normalisation des recettes.

Une **sonde à cœur**, en option, permet d'obtenir un contrôle encore plus précis.

Précision de température	Échelle de températures	Précision de durée	Durée du cycle
0,01°C 0,1°F	5 – 95 °C 41 – 203 °F	1 min.	1 min – 99 h.

Puissance élevée

La puissance élevée des SmartVide les rendent idéaux pour offrir un **rendement professionnel**.

Modèle	Puissance 230 V	Puissance 120V
SmartVide 5	1600 W	1200 W
SmartVide 7	2000 W	1400 W
SmartVide 9	2000 W	1400 W



Grande contenance



Les **SmartVide 7/9** sont conçus pour travailler dans des récipients de **jusqu'à 56 litres de capacité**. Le modèle **SmartVide5** fonctionne dans des récipients de **jusqu'à 30 litres de capacité**.

Modèle	Contenance maximale	Rations de 200 g	Quantité de produit
SmartVide 5	30 l.	65*	13 Kg.
SmartVide 7	56 l.	120*	24 Kg.
SmartVide 9	56 l.	120*	24 Kg.

*Capacité maximale pour une cuisson longue et un maintien en température. Cette capacité peut varier en fonction des besoin de cuisson ou de régénération.

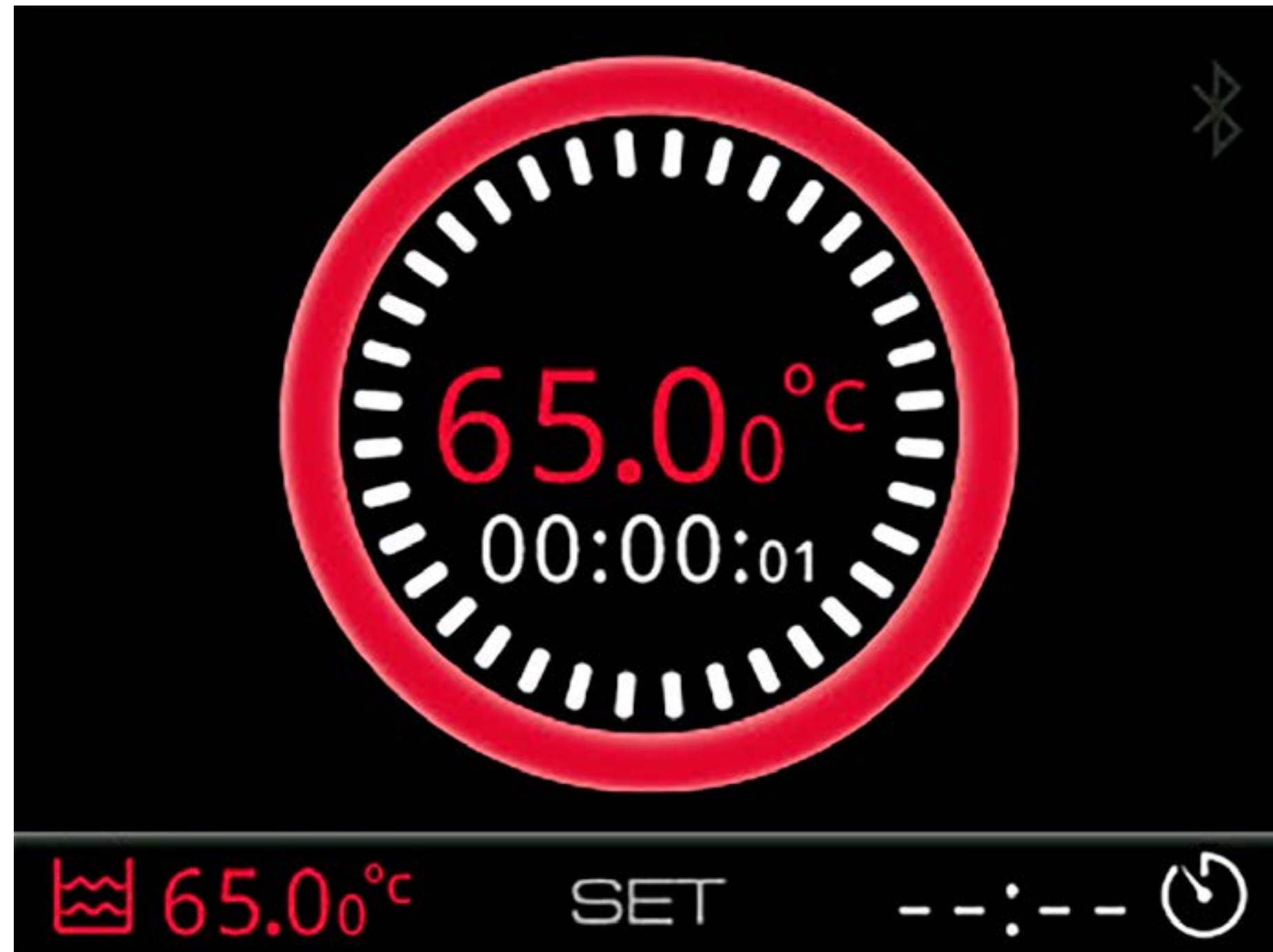
Récipients admis

Outre les cuves isolées spécialement conçues pour le SmartVide, le SmartVide peut fonctionner dans des récipients gastronorm ou tout autre type de récipient, pourvu que les exigences recommandées de contenance maximale (jusqu'à 56/30 litres, selon le modèle) et de profondeur (150-200 mm) soient respectées.



Sur mesure	Gastronorm	Autres
<ul style="list-style-type: none">• Cuves isolées avec couvercle sur mesure.• Isolation = économie d'énergie.• Avec robinet de vidange.	<ul style="list-style-type: none">• Contenance maximale : 56/30 l.• Profondeur minimale : 150 mm.	<ul style="list-style-type: none">• Contenance maximale : 56/30 l.• Profondeur minimale : 150 mm.• Profondeur maximale recommandée : 200 mm.

Possibilité de travailler sans durée préétablie



Il est possible de configurer une utilisation sans durée préétablie, en programmant une température mais pas de durée.

Cette fonction est notamment indiquée pour **la régénération**.

Construction solide

Munis d'une poignée ergonomique et robuste en acier inoxydable massif (SmartVide 9) ou en polyamide renforcé (SmartVide 7/5), tous les modèles comptent un panneau de commande protégé contre l'humidité.

La partie submersible est munie d'un carter de l'agitateur et d'une résistance en acier inoxydable.



Vaste gamme d'accessoires

Cuve isolée avec couvercle



Les cuves isolées avec couvercle, disponibles en GN2/1 (56 litres) et GN1/1 (30 litres), sont faites sur mesure pour les SmartVide.

Fabriquées en acier inoxydable et munies d'un robinet de vidange, elles fournissent un isolement thermique et une économie d'énergie.

Vaste gamme d'accessoires

Sonde à cœur et membrane

La sonde à cœur, disponible pour tous les modèles, est connectée au SmartVide et elle permet de mesurer la température au cœur du produit en temps réel.

Cela est recommandé pour normaliser les recettes. Une membrane protège le sachet des entrées d'eau suite à l'usage de la sonde.





Vaste gamme d'accessoires

Billes anti-vapeur

Les billes anti-vapeur couvrent la surface du bain en créant une couche pour empêcher l'évaporation des liquides lors de cuissons longues. Elles maintiennent les sachets sous vide immergés, diminuent les fumées ainsi que le risque d'éclaboussures.

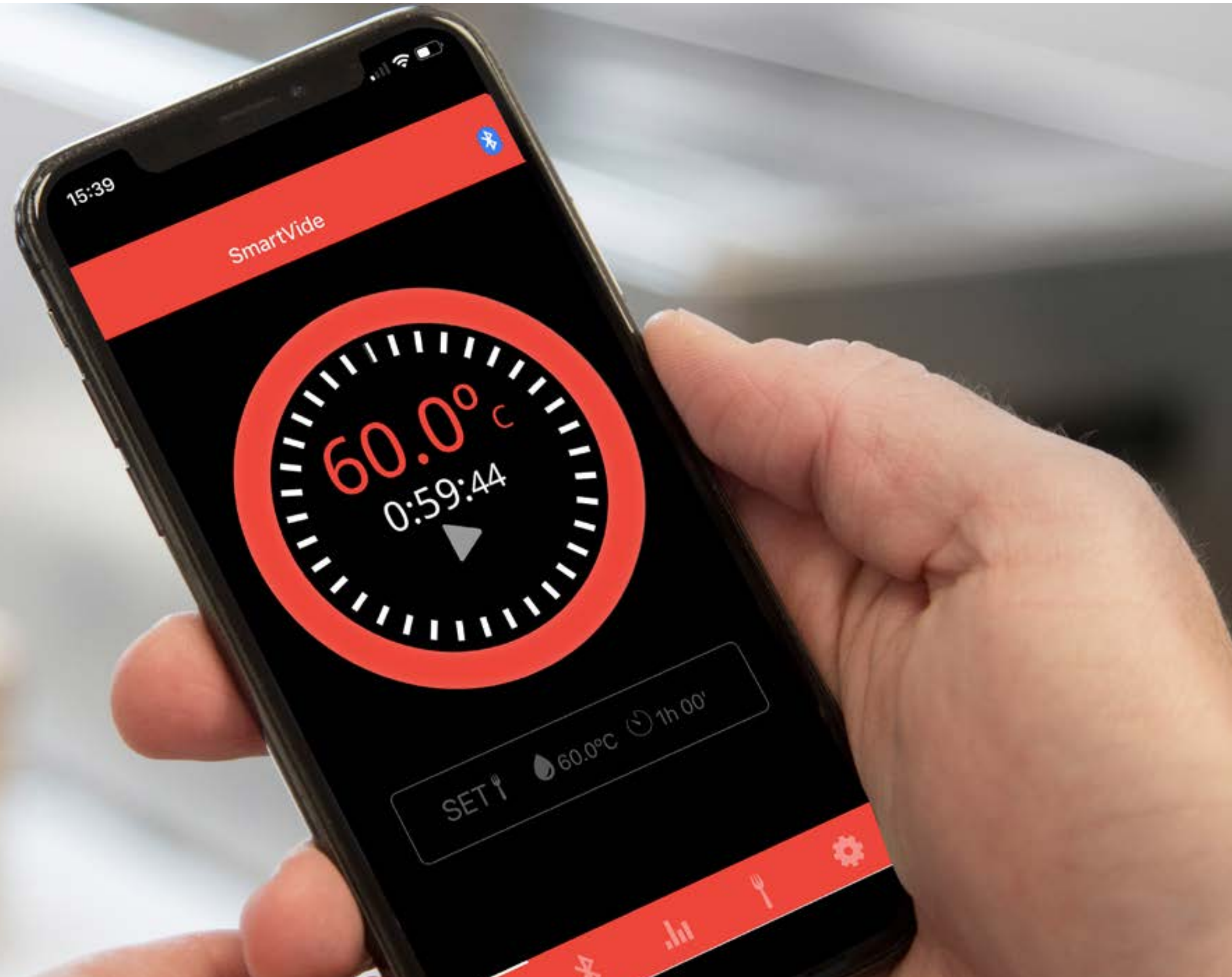
Les billes anti-vapeur Sammic supportent jusqu'à 110 °C et elles peuvent être utilisées pratiquement avec tout type de liquides.



Des prestations avancées

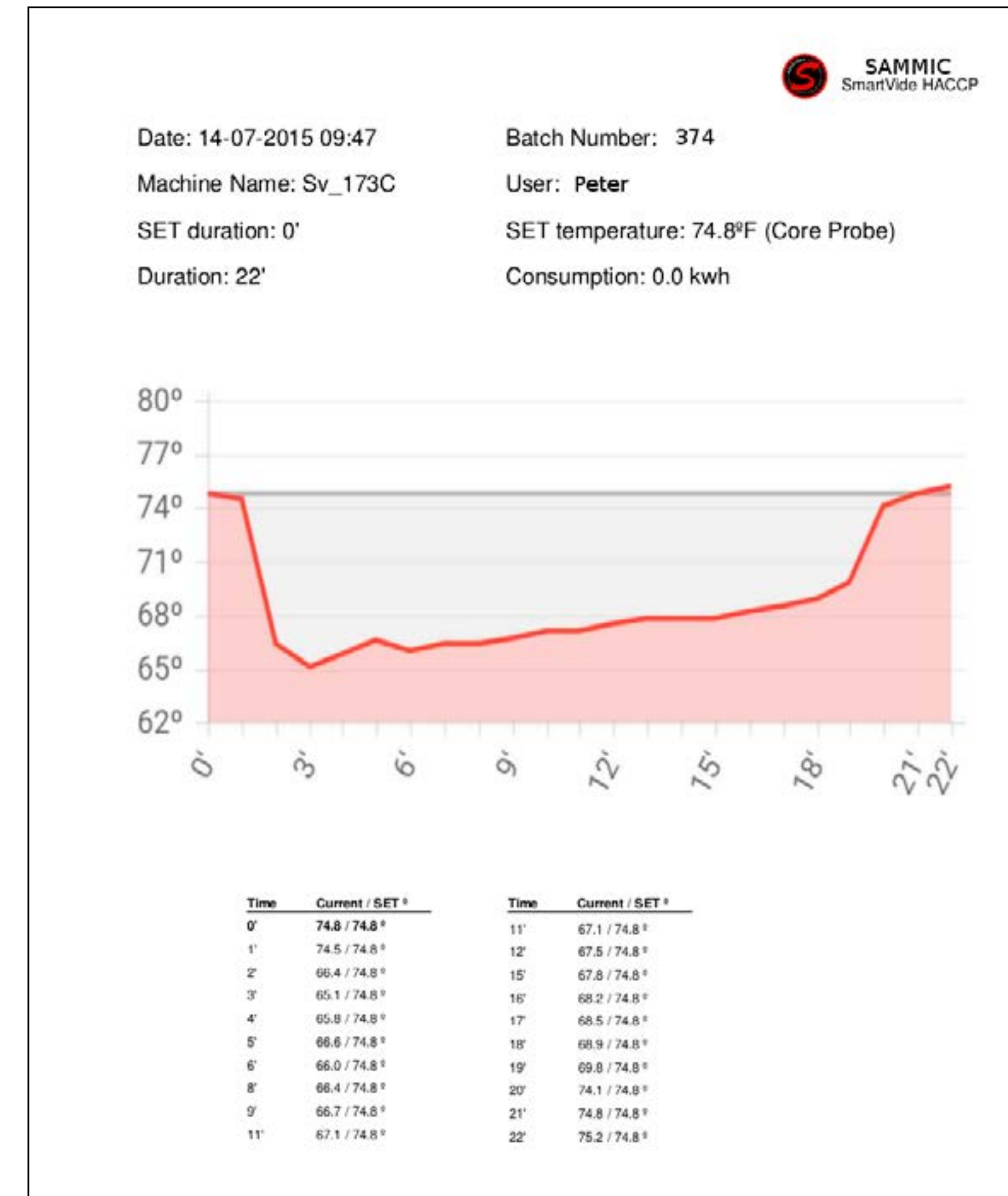
Connectivité Bluetooth

La connectivité Bluetooth, disponible dans tous les modèles, combinée avec l'appli gratuite disponible pour iOS et Android, octroie des prestations avancées au SmartVide, telles que la mémoire de recettes, la traçabilité HACCP, le démarrage différé ou la mise à jour du firmware. De plus, les SmartVide 5/7/9 **sont prêts pour le nouveau système de traçabilité** individualisé des temps de cuisson **Janby Track**.



HACCP-ready

Grâce à la connectivité Bluetooth, **SmartVide** rend le **contrôle HACCP** extrêmement simple, permettant d'**exporter** ou d'**imprimer les résultats** de la cuisson à la fin de chaque cycle.



Mémoire de recettes



Il est possible de conserver les recettes par leur nom tant dans la mémoire de l'appareil que sur l'appli. Ainsi, il suffit de choisir la recette au lieu d'insérer la température et la durée, pour obtenir des résultats hautement garantis pour chaque cycle.

Janby Track-ready

Tous les modèles sont prêts pour fonctionner avec Janby Track, le nouveau système de traçabilité individualisé des temps de cuisson.

* Ce service, ainsi que les fonctionnalités supplémentaires, s'active de manière indépendante via notre partenaire technologique de gastronomie 4.0 Janby Digital Kitchen (<https://europe.janby.kitchen/?lang=fr>).



Mise à jour du firmware

Grâce à la connectivité Bluetooth et à la fonction Bootloader, le logiciel qui contrôle votre SmartVide sera mis à jour à tout moment.

Cela est utile pour ajouter des fonctionnalités ou pour corriger, à distance, des erreurs éventuelles dans le fonctionnement de votre dispositif.



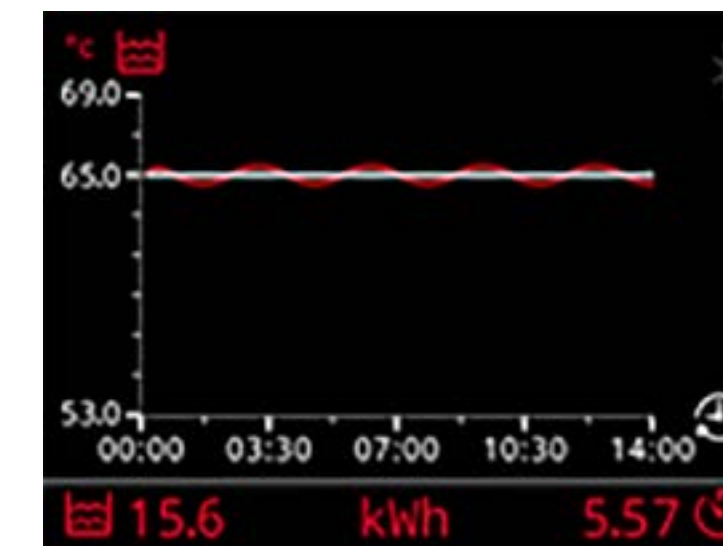


La meilleure expérience d'utilisation

Simple à utiliser

Il suffit de programmer la température et la durée : SmartVide fera le reste.

4 boutons et un écran TFT couleur qui offre toute l'information d'un seul coup d'œil, rendent son fonctionnement simple et intuitif.



#Avant	#Pendant	#Après
<ul style="list-style-type: none">• Réglage Température• Réglage Durée• Température actuelle• Temps estimé pour atteindre la température souhaitée	<ul style="list-style-type: none">• Réglage Température• Réglage Durée• Température actuelle• Temps restant	<ul style="list-style-type: none">• Résumé du cycle (température-temps)• Information sur l'énergie consommée

Degrés en °C / °F



Les SmartVide fonctionnent avec des degrés °C ou °F.
Le passage d'un système à l'autre est très facile.

Systeme d'alarmes complet



Manque d'eau



Coupure d'électricité



Sonde température eau



Moteur d'agitation



Résistance chauffante



Surchauffe de la cabine

La meilleure
expérience d'utilisation

MEILLEURE EXPÉRIENCE
D'UTILISATION



Portable : poignées ergonomiques

Tous les modèles sont munis de poignées ergonomiques et robustes qui permettent de déplacer facilement le SmartVide d'un contenant à l'autre.



La meilleure
expérience d'utilisation

MEILLEURE EXPÉRIENCE
D'UTILISATION



Portable : sac de transport



Le sac de transport, fourni avec le SmartVide 9 et en option avec les SmartVide 5/7, permet un transport facile et sûr du SmartVide.



Une garantie
de qualité

100 % testée

Tous les SmartVide **sont testés un à un** avant la vente, garantissant ainsi le meilleur rendement dans une cuisine professionnelle.



Homologations et certificats



Tous les SmartVide sont homologués par NSF : **garantie de sécurité et d'hygiène**, et ils comptent tous les certificats nécessaires pour leur vente dans les marchés les plus exigeants.





Sammic: la garantie d'un leader

Sammic :
la garantie d'un leader

LA GARANTIE
D'UN LEADER



Conçus et développés par des chefs, pour des chefs



L'équipe R+D+I de Sammic a travaillé en étroite collaboration avec notre Chef professionnel Enrique Fleischmann et le Fleischmann's Cooking Group dans le but de développer le cuiseur s'adaptant le mieux à leurs besoins.

De plus, tous les modèles de SmartVide ont été testés par les **chefs Ambassadeurs de Sammic** du monde entier avant leur lancement

Sammic :
la garantie d'un leader

LA GARANTIE
D'UN LEADER



Élément d'une solution complète

Sammic fabrique des **emballeuses sous vide professionnelles** depuis 1990, offrant désormais une **solution complète** pour la cuisson sous vide.



Sammic : la garantie d'un leader

LA GARANTIE
D'UN LEADER



Tout sur la cuisson sous-vide



www.sous-vide.cooking

Sammic dispose d'un site dédié à la cuisson sous vide et à basse température où les utilisateurs peuvent trouver des recettes, des guides de cuisson, des techniques, des équipements et beaucoup plus.

SmartVIDE by sammic

LANGUES

Enter your search

ACCUEIL SOUS VIDE RECETTES PRODUITS SMARTVIDE BY SAMMIC BLOG

Tout sur la cuisson Sous-Vide
Découvrez la technique culinaire qui révolutionne les cuisines professionnelles

Tout sur la cuisson sous-vide
Techniques, Recettes, Équipements et davantage

La cuisson **Sous-Vide** est une technique culinaire en expansion qui est bien plus qu'une mode. La cuisson Sous-Vide maintient l'intégrité des aliments, car on les chauffe dans des **poches en plastic scellées sous-vide, en les plongeant dans de l'eau chaude en dessous du point d'ébullition, et à une température contrôlée avec précision, durant des longues périodes de temps.** La température et le temps varient selon l'aliment et selon la quantité à cuisiner.

Il s'agit d'une technique propre, rentable, et avec des résultats surprenants, quel que soit le profil de l'utilisateur professionnel.
Nous allons vous le prouver dans ce site. Bienvenue à vous!

Caractéristiques techniques

CARACTÉRISTIQUES
TECHNIQUES



	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 5
Précision de l'affichage	0.01°C	0.01°C	0.01°C
Échelle de températures	5-95°C	5-95°C	5-95°C
Résolution	1'	1'	1'
Durée du/des cycle/s	1'-99h	1'-99h	1'-99h
Alimentation électrique	230V / 50-60 Hz / 1~ / 120V / 60 Hz / 1~		
Contenance maximale	56 l	56 l	30 l
Puissance totale (230 V)	2000 W	2000 W	1600 W
Puissance totale (120 V)	1400 W	1400 W	1200 W
Dimensions externes	124x140x360 mm	124x140x360 mm	116 x 128 x 330 mm
Poids net	4,2 Kg	3,6 Kg	3,1 Kg

Caractéristiques techniques



Fiche commerciale
Voir dans la page web

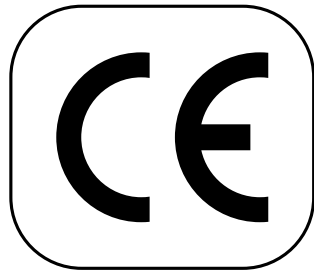


Fiche commerciale
Voir dans la page web



Fiche commerciale
Voir dans la page web

	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 5
Connectivité Bluetooth	Oui	Oui	Oui
HACCP-Ready	Oui	Oui	Oui
SmartVideTrack-Ready	Oui	Oui	Oui
Mémoire de recettes	Oui	Oui	Oui
Sonde à cœur	En option	En option	En option
Mise à jour du firmware	Oui	Oui	Oui
Sac de transport	Oui	En option	En option



UNE-EN ISO 9001

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

ALLER À LA
COUVERTURE