

Cuocitore
sous-vide

SMART ViDE
by Sammic





SmartVide 5



SmartVide 9



SmartVide 7



Rendimento professionale

Estremamente precisi

I cuocitori sottovuoto **SmartVide** sono dotati di un sistema di **controllo della temperatura estremamente preciso**, consentendo di ottenere risultati davvero notevoli e facilitando la standardizzazione delle ricette.

Una **sonda al cuore** opzionale consente un controllo ancora più preciso.

Precisione temperatura	Range temperature	Precisione tempo	Durata del ciclo
0,01°C 0,1°F	5 – 95 °C 41 – 203 °F	1 min.	1 min – 99 h.

Elevata potenza

L'elevata potenza degli SmartVide li rende ideali per un **rendimento professionale**.

Modello	Potenza 230V	Potenza 120V
SmartVide 5	1600 W	1200 W
SmartVide 7	2000 W	1400 W
SmartVide 9	2000 W	1400 W



Grande capacità



Gli **SmartVide 7/9** sono progettati per lavorare in contenitori **fino a 56 litri di capacità**. Il modello **SmartVide 5** lavora in contenitori **fino a 30 litri di capacità**.

Modello	Capacità massima	Porzioni da 200 g	Quantità di prodotto
SmartVide 5	30 l.	65*	13 Kg.
SmartVide 7	56 l.	120*	24 Kg.
SmartVide 9	56 l.	120*	24 Kg.

* Massima capacità per lunghe cotture e mantenimento della temperatura. Questa capacità può variare a seconda delle esigenze di cottura o rigenerazione.

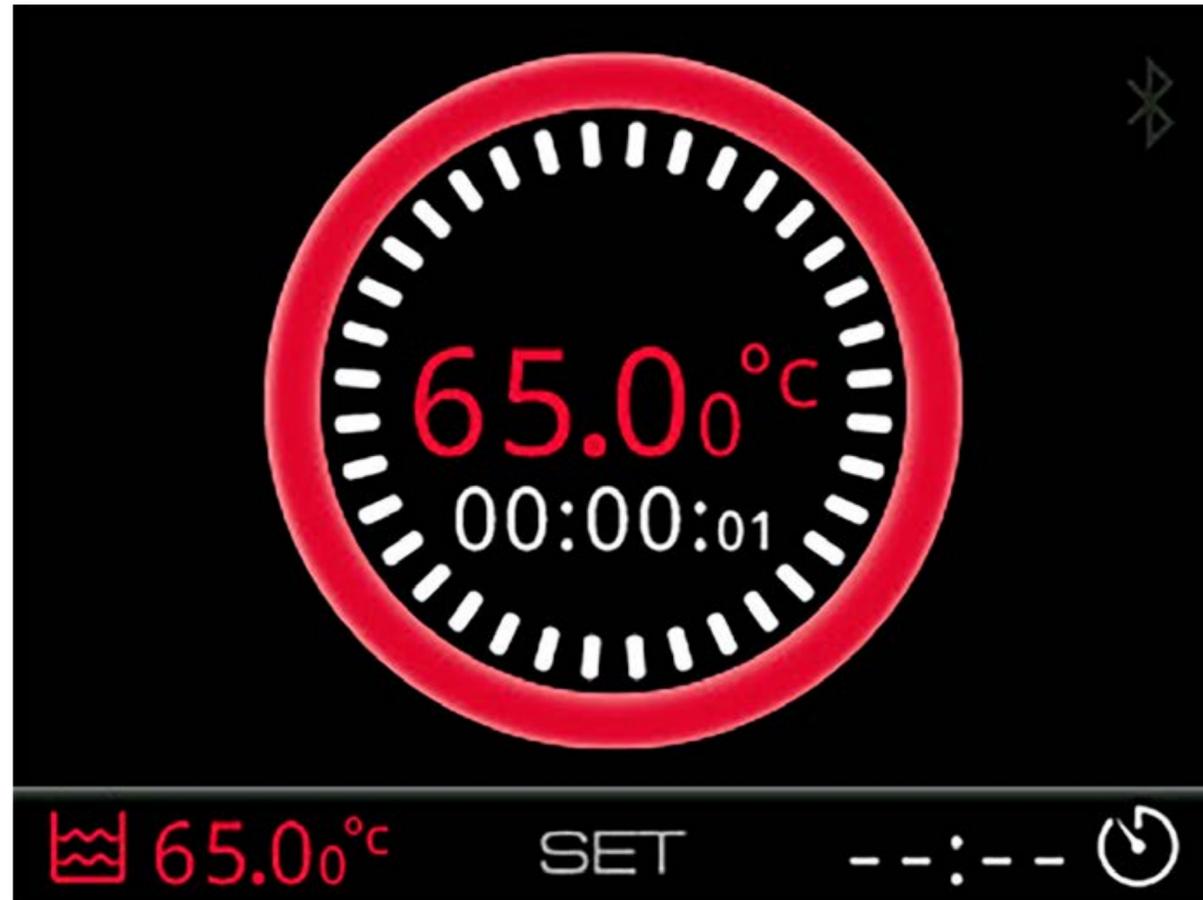
Recipienti consentiti

Oltre alle vaschette a parte appositamente progettate per lo SmartVide, lo SmartVide può funzionare in contenitori gastronorm o qualsiasi altro tipo di contenitore, a condizione che siano rispettati i requisiti di capacità massima consigliata (fino a 56 / 30 litri, a seconda del modello) e profondità (150-200 mm.).



A medida	Gastronorm	Otros
<ul style="list-style-type: none">• Contenitori a parte con coperchio su misura.• Isolamento = risparmio energetico.• Con rubinetto di svuotamento.	<ul style="list-style-type: none">• Capacità massima: 56 / 30 l.• Profondità minima: 150 mm.	<ul style="list-style-type: none">• Capacità massima: 56 / 30 l.• Profondità minima: 150 mm.• Profondità massima consigliata: 200 mm.

Possibilità di lavorare per un periodo in tempo indeterminato



È possibile stabilire un utilizzo per un periodo di tempo indeterminato, fissando una temperatura ma non una durata.

Tale funzione è particolarmente **indicata per la rigenerazione.**

Struttura robusta

Dotati di una maniglia ergonomica e robusta in solido acciaio inox (SmartVide 9) o in poliammide rinforzata (SmartVide 7 / 5), tutti i modelli sono dotati di un pannello di controllo protetto dall'umidità.

La parte immersa è dotata di una protezione agitatore e resistenza in acciaio inox.



Vasta gamma di accessori

Vaschetta a parte con coperchio



Le vaschette a parte con coperchio, disponibili in GN2/1 (56 litri) e GN1/1 (30 litri), sono realizzate su misura per gli SmartVide.

Realizzate in acciaio inox e dotate di rubinetto di scarico, garantiscono isolamento termico e risparmio energetico.

Vasta gamma di accessori

Sonda al cuore e membrana



La sonda al cuore, disponibile per tutti i modelli, si collega allo SmartVide e consente di misurare **in tempo reale** la temperatura al **cuore** del prodotto.

Si consiglia di farlo quando si **standardizzano le ricette**. Una **membrana** protegge il sacchetto delle mandate dell'acqua a seguito dell'utilizzo della sonda.

Vasta gamma di accessori

Sfere anti-vapore



Le sfere anti-vapore coprono la superficie del bagno creando uno strato per evitare l'evaporazione dei liquidi nelle lunghe cotture. Tengono immersi i sacchetti per il sottovuoto, riducono i fumi e il rischio di spruzzi.

Le sfere anti-vapore Sammic sopportano temperature fino a 110°C e possono essere usate praticamente con ogni tipo di liquido.

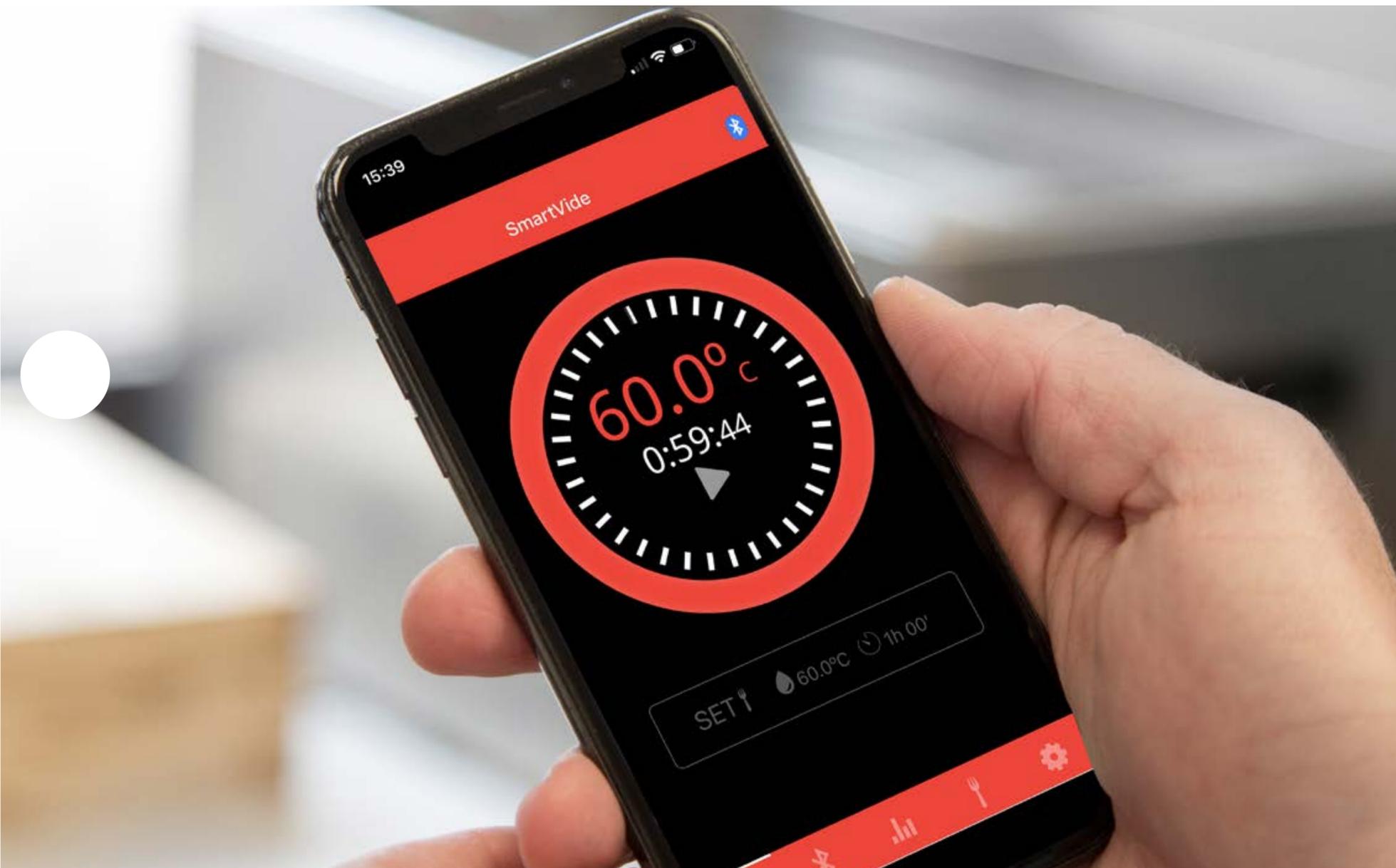


Prestazioni avanzate

Connettività Bluetooth

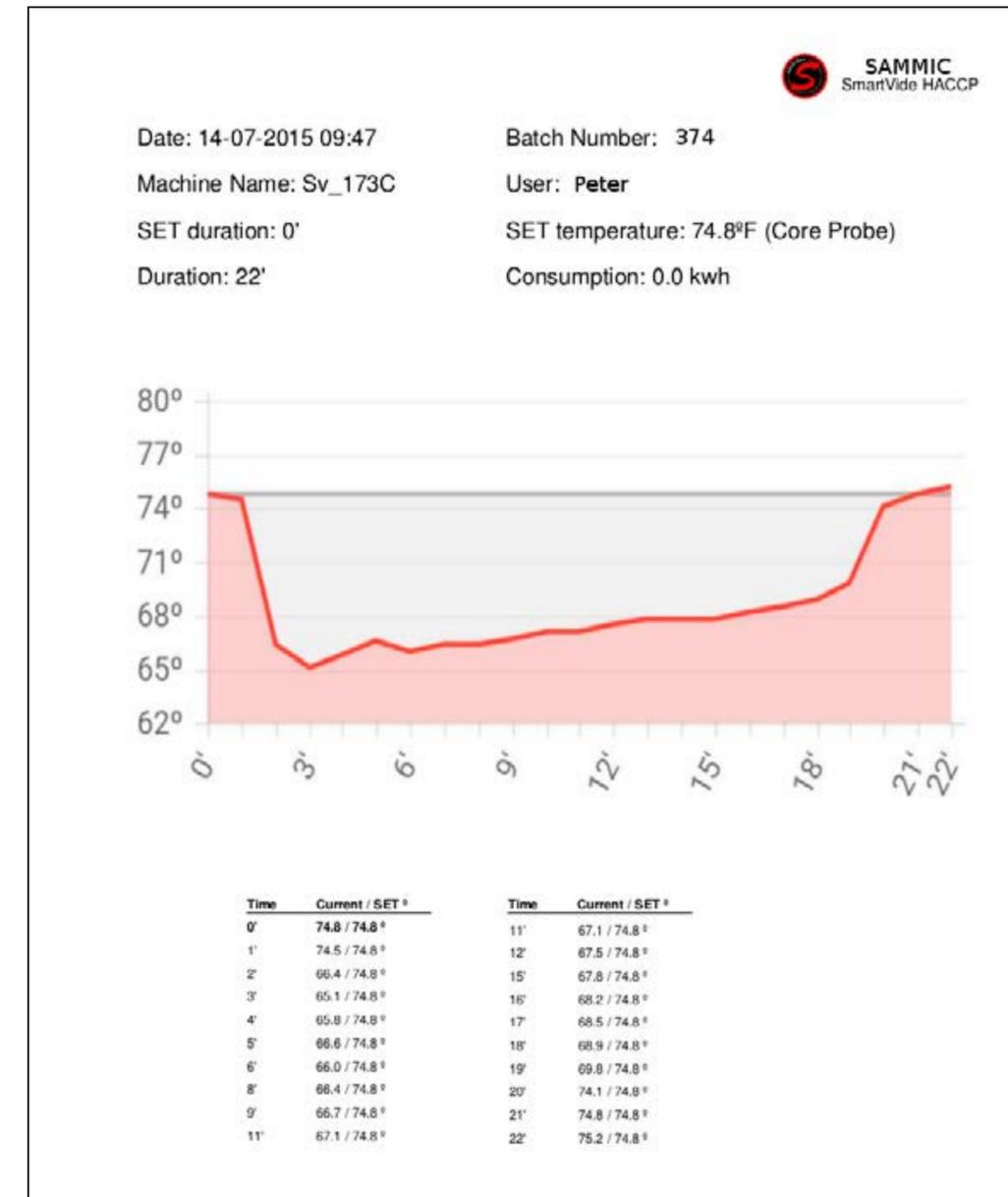
La connettività Bluetooth, disponibile su tutti i modelli, combinata con l'applicazione gratuita disponibile per IOS e Android, offre a SmartVide funzioni avanzate come la memoria delle ricette, la tracciabilità HACCP, l'avvio differito o l'aggiornamento del firmware.

Inoltre, gli SmartVide 5/7/9 **sono pronti per il nuovo sistema di tracciabilità** personalizzata dei tempi di cottura **Janby Track**.



HACCP-ready

Grazie alla connettività Bluetooth, **SmartVide** fa sì che il controllo **HACCP** sia estremamente semplice, consentendo di **esportare o stampare i risultati** della cottura alla fine di ogni ciclo.



Memorizzazione ricette



È possibile salvare le ricette per nome sia nella memoria del dispositivo che nell'app.

È sufficiente scegliere la ricetta invece di inserire temperatura e tempo, assicurando risultati notevoli ad ogni ciclo.

Janby Track-ready

Tutti i modelli **sono pronti all'uso con Janby Track**, il nuovo sistema di tracciabilità personalizzata dei tempi di cottura.

*Questo servizio e tutte le funzionalità aggiuntive vengono abilitati in modo indipendente attraverso il nostro partner tecnologico Gastronomia 4.0 Janby Digital Kitchen (<https://europe.janby.kitchen/?lang=it>).



Aggiornamento del firmware

Grazie alla connettività Bluetooth e alla funzione Bootloader, il software che controlla lo SmartVide è sempre aggiornato.

Ciò è utile per aggiungere funzionalità o per correggere a distanza eventuali errori di funzionamento del dispositivo.



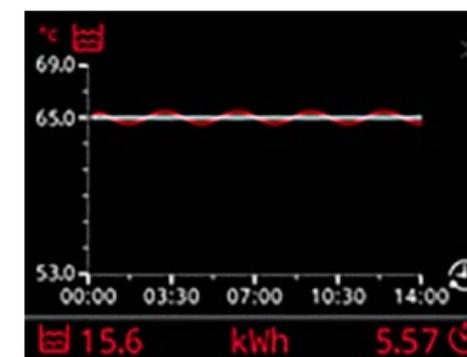


La migliore esperienza utente

Facile da usare

È sufficiente programmare temperatura e tempo: Smartvide farà il resto.

4 pulsanti e un display TFT a colori che offre tutte le informazioni in una sola occhiata rende il funzionamento semplice e intuitivo.



#Prima	#Durante	#Dopo
<ul style="list-style-type: none">• Temperatura set• Tempo set• Temperatura attuale• Tempo stimato per raggiungere la temperatura desiderata	<ul style="list-style-type: none">• Temperatura set• Tempo set• Temperatura attuale• Tempo restante	<ul style="list-style-type: none">• Sintesi del ciclo (temperatura-tempo)• Informazioni sul consumo energetico

La migliore
esperienza utente

MIGLIORE ESPERIENZA
UTENTE



Gradi in °C/°F



Gli SmartVide funzionano sia in °C che in °F.
È facile passare da un sistema all'altro.

Completo sistema di segnali



Mancanza acqua



Interruzione alimentazione elettrica



Sonda temperatura acqua



Motore agitatore



Resistenza riscaldante



Surriscaldamento cabina

La migliore
esperienza utente

MIGLIORE ESPERIENZA
UTENTE



Portatile: maniglie ergonomiche

Tutti i modelli sono dotati di maniglie ergonomiche e resistenti che consentono di spostare agevolmente lo SmartVide da un contenitore all'altro.



La migliore
esperienza utente

MIGLIORE ESPERIENZA
UTENTE



Portatile: borsa per il trasporto



La borsa per il trasporto, di serie sullo SmartVide9 e opzionale sugli SmartVide 5 / 7, consente un trasporto facile e sicuro della SmartVide.



Garanzia di qualità

Garanzia di
qualità

GARANZIA DI
QUALITÀ



100% tested

Tutti gli SmartVide **vengono provati uno per uno** prima della vendita, assicurando il miglior rendimento in una cucina professionale.



Approvazioni e certificati



Tutti gli SmartVide sono omologati da NSF: **garanzia di sicurezza e igiene**, e hanno i certificati necessari per la vendita nei mercati più esigenti.





Sammic: la garanzia di un leader

Sammic:
la garanzia di un leader

LA GARANZIA
DI UN LEADER



Progettati e sviluppati con gli chef, per gli chef



Il team di Ricerca, Sviluppo e Innovazione di Sammic ha lavorato in stretta collaborazione con il nostro Chef aziendale Enrique Fleischmann e Fleischmann's Cooking Group al fine di sviluppare il cuocitore più adatto alle vostre esigenze.

Inoltre, tutti i modelli di SmartVide sono stati testati dagli **Chef Ambassador di Sammic** di tutto il mondo prima del lancio.

Sammic:
la garanzia di un leader

LA GARANZIA
DI UN LEADER



Parte di una soluzione completa

Sammic produce
confezionatrici sottovuoto
professionali dal 1990,
offrendo ora una **soluzione**
completa per la cottura
sottovuoto.



Sammic:
la garanzia di un leader

LA GARANZIA
DI UN LEADER



Tutto sulla cottura sottovuoto



www.sous-vide.cooking

Sammic ha un sito web dedicato alla cottura sottovuoto e a bassa temperatura in cui gli utenti possono trovare ricette, guide di cottura, tecniche, attrezzature e molto altro ancora.





	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 5
Precisione Display	0.01°C	0.01°C	0.01°C
Range temperature	5-95°C	5-95°C	5-95°C
Risoluzione	1'	1'	1'
Durata ciclo/i	1'-99h	1'-99h	1'-99h
Alimentazione elettrica	230V / 50-60 Hz / 1~ / 120V / 60 Hz / 1~		
Capacità massima	56 l	56 l	30 l
Potenza totale (230V)	2000 W	2000 W	1600 W
Potenza totale (120V)	1400 W	1400 W	1200 W
Dimensioni esterne	124x140x360 mm	124x140x360 mm	116 x 128 x 330 mm
Peso netto	4,2 Kg	3,6 Kg	3,1 Kg

Caratteristiche tecniche



Scheda prodotto

Vedi sul sito web



Scheda prodotto

Vedi sul sito web



Scheda prodotto

Vedi sul sito web

	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 5
Connettività Bluetooth	Sì	Sì	Sì
HACCP-Ready	Sì	Sì	Sì
SmartVideTrack-Ready	Sì	Sì	Sì
Memorizzazione ricette	Sì	Sì	Sì
Sonda al cuore	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Firmware aggiornato	Sì	Sì	Sì
Borsa per il trasporto	Sì	Opzionale	Opzionale



UNE-EN ISO 9001

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