

Cozedor  
sous-vide

**SMART ViDE**  
*by Sammic*





SmartVide 5



SmartVide 9



SmartVide 7





# Rendimento profissional

## Extremamente precisos

Os cozedores sous-vide **SmartVide** estão equipados com um sistema de controlo de **temperatura de grande precisão**, obtendo resultados altamente consistentes e facilitando a padronização de receitas.

Uma **sonda ao centro** opcional permite um controlo ainda mais preciso.

Precisão temperatura	Varição temperaturas	Precisão tempo	Duração ciclo
0,01°C 0,1°F	5 – 95 °C 41 – 203 °F	1 min.	1 min – 99 h.

## Elevada potência

A elevada potência dos SmartVide tornam-nos idóneos para proporcionar um **rendimento profissional**.

Modelo	Potência 230V	Potência 120V
SmartVide 5	1600 W	1200 W
SmartVide 7	2000 W	1400 W
SmartVide 9	2000 W	1400 W



## Grande capacidade

Os **SmartVide 7/9** estão desenhados para trabalhar em recipientes de **até 56 litros de capacidade**. O modelo **SmartVide 5** funciona em recipientes **até 30 litros de capacidade**.

Modelo	Capacidade máxima	Porções de 200 g	Quantidade de produto
SmartVide 5	30 l.	65*	13 Kg.
SmartVide 7	56 l.	120*	24 Kg.
SmartVide 9	56 l.	120*	24 Kg.

\* Capacidade máxima para cozeduras longas e manutenção da temperatura. Esta capacidade pode variar em função dos requisitos da cozedura ou regeneração.

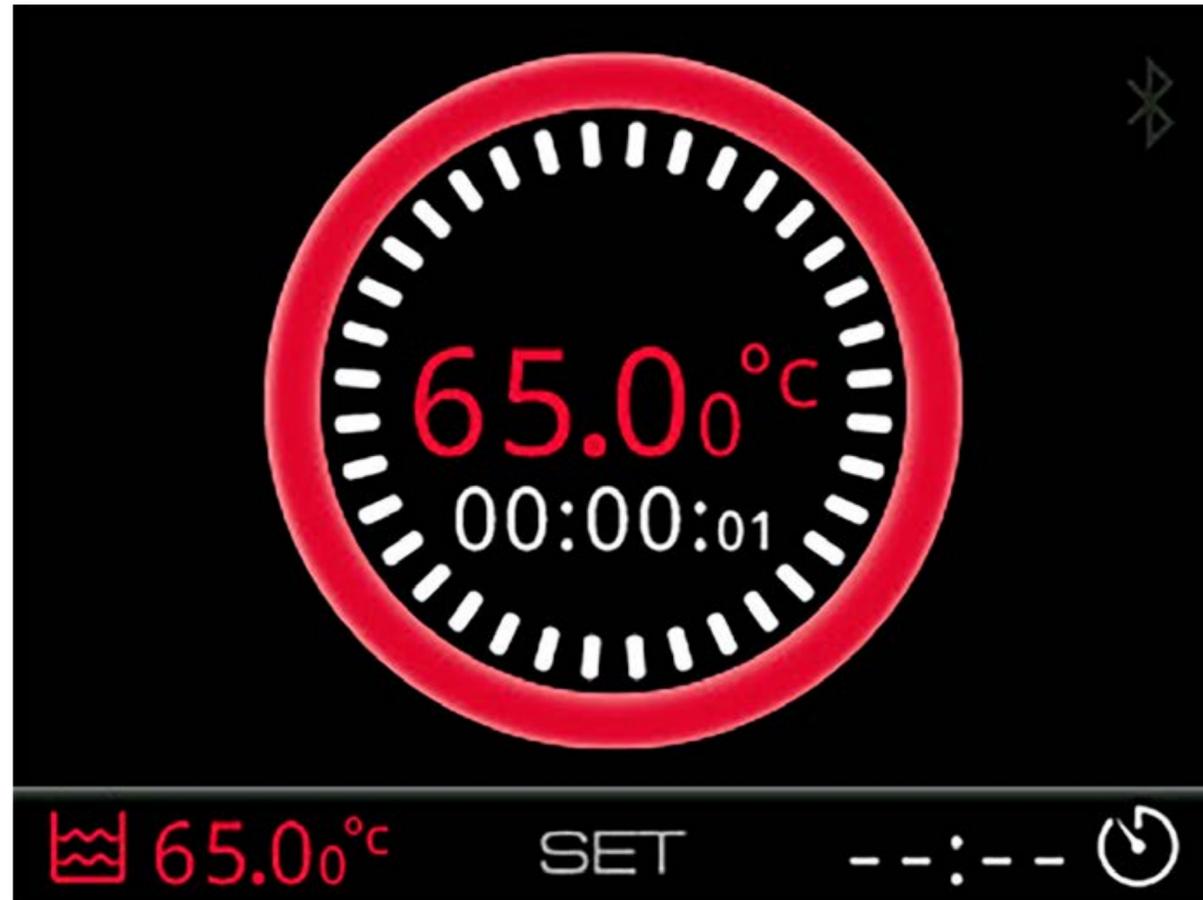
## Recipientes admitidos

Além das cubas isoladas especialmente desenhadas para o SmartVide, o SmartVide pode funcionar em recipientes gastronorm ou qualquer outro tipo de recipiente, sempre que se cumpram os requisitos de capacidade máxima (até 56/30 litros, segundo o modelo) e profundidade recomendadas (150-200 mm.)



À medida	Gastronorm	Otros
<ul style="list-style-type: none"><li>• Cubas isoladas com tampa à medida.</li><li>• Isolamento = poupança energética.</li><li>• Com torneira de esvaziamento.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Capacidade máxima: 56 / 30 l</li><li>• Profundidade mínima: 150 mm.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Capacidade máxima: 56 / 30 l</li><li>• Profundidade mínima: 150 mm.</li><li>• Profundidade máxima recomendada: 200 mm.</li></ul>

## Possível de trabalhar por tempo indefinido



É possível estabelecer um uso por tempo indefinido, fixando uma temperatura mas não um tempo. Esta função é **especialmente indicada para a regeneração.**

## Construção robusta

Equipados com asa ergonómica e robusta em aço inoxidável maciço (SmartVide 9) ou poliamida reforçada (SmartVide 7 / 5), todos os modelos contam com **um painel de comandos protegido contra a humidade**. A parte submergível está equipada com um **protetor do agitador e resistência em aço inoxidável**.



## Ampla gama de acessórios

*Cuba isolada com tampa*



As cubas isoladas com tampa, disponíveis em GN2/1 (56 litros) e GN1/1 (30 litros), foram fabricadas à medida para os SmartVide.

Fabricados em aço inoxidável e equipados com torneira de esvaziamento, proporcionam isolamento térmico e poupança energética.

## Ampla gama de acessórios

### *Sonda ao centro e membrana*



A sonda ao centro, disponível para todos os modelos, estabelece ligação ao SmartVide e permite medir a temperatura no **centro** do produto em **tempo real**.

Isto é recomendável no momento de **padronizar receitas**. Uma **membrana** protege o saco de entradas de água como consequência do uso da sonda.



## Ampla gama de acessórios

### *Bolas anti-vapor*

As bolas anti-vapor cobrem a superfície do banho, criando uma camada para evitar a evaporação de líquidos em cozeduras longas. Mantém os sacos a vácuo submersos, reduzem os fumos bem como o risco de salpicos.

As bolas anti-vapor Sammic suportam até 110°C e podem ser utilizadas praticamente com qualquer tipo de líquido.



# Prestações avançadas

## Conectividade Bluetooth

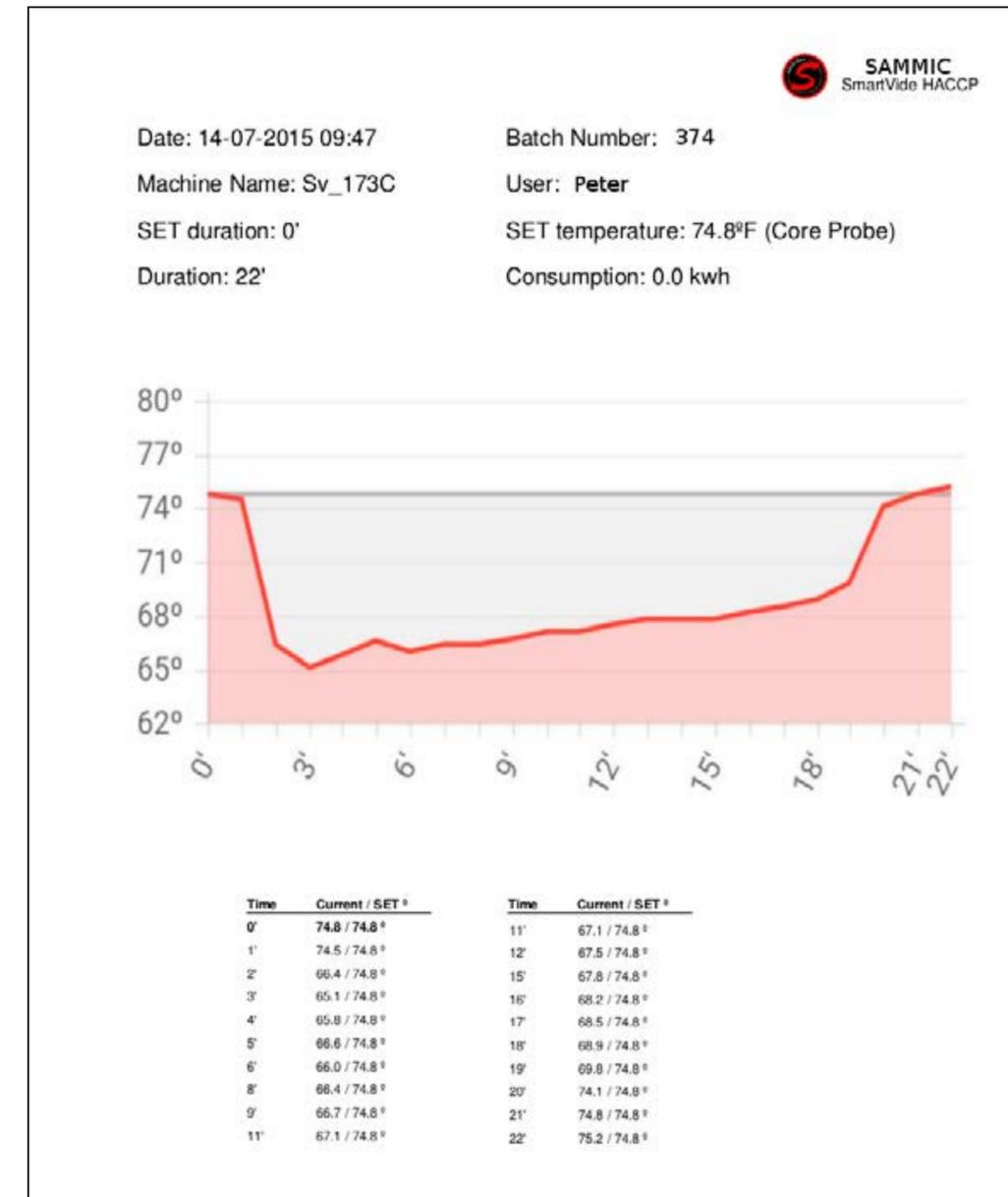
A conectividade Bluetooth, disponível em todos os modelos, combinada com a App gratuita disponível para IOS e Android, confere prestações avanzadas ao SmartVide, como a memória de receitas, rastreabilidade HACCP, início diferido ou atualização do firmware.

Além disso, os SmartVide 5/7/9 estão preparados para o **novo sistema de rastreabilidade** individualizada de tempos de cozedura **Janby Track**.



## HACCP-ready

Graças à conectividade Bluetooth, o **SmartVide** faz com que o **controlo HACCP** seja extremamente simples, permitindo **exportar ou imprimir os resultados** da cozedura no final de cada ciclo.



## Memória de receitas



É possível guardar receitas pelo respetivo nome tanto na memória do aparelho como na app.

Assim, basta escolher a receita em vez de introduzir temperatura e tempo, garantindo resultados consistentes em cada ciclo.

## Janby Track-ready

Todos os modelos estão **preparados para funcionar com Janby Track**, o novo sistema de rastreabilidade individualizada dos tempos de cozedura.

\*Este serviço, bem como funcionalidades adicionais, podem ser ativadas de forma independente através de nosso parceiro tecnológico de Gastronomia 4.0 Janby Digital Kitchen (<https://europe.janby.kitchen/?lang=es>).



## Atualização do firmware

Graças à conectividade Bluetooth e à função Bootloader, o software que controla o seu SmartVide estará sempre atualizado.

Isto é útil para adicionar funcionalidades ou corrigir, de forma remota, possíveis erros no funcionamento do seu dispositivo.



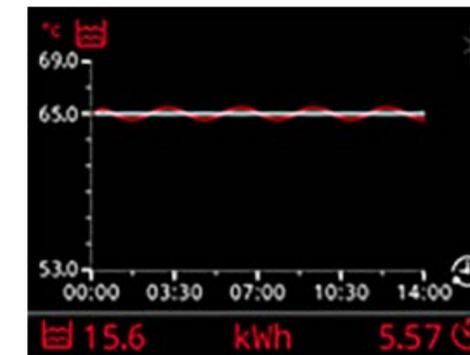


# A melhor experiência de utilização

## Fácil de usar

Basta programar temperatura e tempo: O SmartVide fará o resto.

4 botões e um visor TFT a cores que oferece toda a informação num só relance tornam o funcionamento simples e intuitivo.



#Antes	#Durante	#Depois
<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperatura set</li><li>• Tempo set</li><li>• Temperatura atual</li><li>• Tempo estimado para chegar à temperatura desejada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperatura set</li><li>• Tempo set</li><li>• Temperatura atual</li><li>• Tempo restante</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Resumo do ciclo (temperatura-tempo)</li><li>• Informação de energia consumida</li></ul>

A melhor experiência  
de utilização

MELHOR EXPERIÊNCIA  
DE UTILIZAÇÃO



Graus em °C / °F



Os SmartVide funcionam com graus °C ou °F.  
A mudança de um sistema para outro é muito fácil.

## Completo sistema de avisos



Falta de água



Corte de energia



Sonda temperatura água



Motor agitador



Resistência aquecedora



Sobreaquecimento cabina

A melhor experiência  
de utilização

MELHOR EXPERIÊNCIA  
DE UTILIZAÇÃO



## Portátil: asas ergonómicas

Todos os modelos estão equipados com asas ergonómicas e robustas que permitem mover facilmente o SmartVide de um recipiente para outro.



A melhor experiência  
de utilização

MELHOR EXPERIÊNCIA  
DE UTILIZAÇÃO



## Portátil: mala de transporte



A mala de transporte, de série no SmartVide 9 e opcional no SmartVide 5/7, permite um transporte fácil e seguro do SmartVide.



# Garantia de qualidade

Garantia de  
qualidade

GARANTIA DE  
QUALIDADE



**100% testado**

Todos os SmartVide **são testados individualmente** antes da venda, garantindo o melhor rendimento numa cozinha profissional.



## Homologações e certificados



Todos os SmartVide estão homologados pela NSF: **garantia de segurança e higiene**, e contam com os certificados necessários para a respetiva venda nos mercados mais exigentes.





# Sammic: a garantia de um líder

---

Sammic:  
a garantia de um líder



A GARANTIA  
DE UM LÍDER



## Desenhados e desenvolvidos com chefs, para chefs

A equipa de I+D+I da Sammic trabalhou em estreita colaboração com o nosso **Chef corporativo Enrique Fleischmann e o Fleischmann's Cooking Group** com o objetivo de desenvolver o cozedor que melhor se adaptar às suas necessidades.

Além disso, todos os modelos do SmartVide foram testados pelos **Chefs Embaixadores da Sammic** de todo o mundo antes do seu lançamento.

Sammic:  
a garantia de um líder

A GARANTIA  
DE UM LÍDER



## Parte de uma solução completa

A Sammic fabrica  
**embaladoras a vácuo**  
**profissionais** desde 1990,  
oferecendo agora uma  
**solução completa** para a  
cozedura sous-vide.



Sammic:  
a garantia de um líder

A GARANTIA  
DE UM LÍDER



## Tudo sobre o cozimento sous-vide



[www.sous-vide.cooking](http://www.sous-vide.cooking)

A Sammic conta com um site dedicado à cozedura a vácuo e a baixa temperatura, onde os utilizadores podem encontrar receitas, guias de cozedura, técnicas, equipamentos e muito mais.



# Características técnicas

CARACTERÍSTICAS  
TÉCNICAS



	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 5
Precisão Display	0.01°C	0.01°C	0.01°C
Variação temperaturas	5-95°C	5-95°C	5-95°C
Resolução	1'	1'	1'
Duração ciclo(s)	1'-99h	1'-99h	1'-99h
Alimentação eléctrica	230V / 50-60 Hz / 1~ / 120V / 60 Hz / 1~		
Capacidade máxima	56 l	56 l	30 l
Potência total (230V)	2000 W	2000 W	1600 W
Potência total (120V)	1400 W	1400 W	1200 W
Dimensões externas	124x140x360 mm	124x140x360 mm	116 x 128 x 330 mm
Peso líquido	4,2 Kg	3,6 Kg	3,1 Kg

# Características técnicas



Ficha de produto

[Ver na página web](#)



Ficha de produto

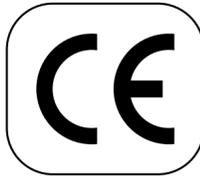
[Ver na página web](#)



Ficha de produto

[Ver na página web](#)

	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 5
Conectividade Bluetooth	Sim	Sim	Sim
Apto a HACCP	Sim	Sim	Sim
SmartVideTrack-Ready	Sim	Sim	Sim
Memória de receitas	Sim	Sim	Sim
Sonda ao centro	Opcional	Opcional	Opcional
Atualização de firmware	Sim	Sim	Sim
Mala de transporte	Sim	Opcional	Opcional



**UNE-EN ISO 9001**

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