



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 5

Capacidad máxima: 30 litros.



- intercambio de datos importantes para mejorar el rendimiento del Chef.
- ✓ **Portátil:** gracias a su **asa**, SmartVide se puede mover fácilmente de un contenedor a otro. La **bolsa**, opcional, permite al chef llevárselo consigo a cualquier sitio.
 - ✓ **HACCP-ready:** gracias a la conectividad Bluetooth, es posible exportar o imprimir los resultados de la cocción al final de cada ciclo.
 - ✓ **Tu máquina, siempre actualizada:** actualización del firmware gratuito, estés donde estés.

OPCIONAL

- ☐ Bolsa de transporte.
- ☐ Sonda al corazón.
- ☐ Contenedor aislado.
- ☐ Tapa.
- ☐ Bolas antivapor.
- ☐ Janby Track (disponible a través de janby.kitchen).

ACCESORIOS

- ☐ Sonda Sous-Vide
- ☐ Membranas sous-vide
- ☐ Cuba aislada para Sous-Vide
- ☐ Tapas para SmartVide
- ☐ Bolas antivapor
- ☐ Bolsa SmartVide
- ☐ Bolsas para la cocción sous-vide
- ☐ Divisores de cuba

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- ✓ Conectividad Bluetooth.
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Sonda al corazón opcional.
- ✓ Actualización continua del software.

La cocción sous-vide, una técnica con muchas ventajas

- ✓ Garantiza la cocción a una **temperatura controlada con gran precisión**, preservando las cualidades del producto y realzando su sabor y textura. SmartVide 5 está equipado con un sistema de control de temperatura de gran precisión, obteniendo resultados altamente consistentes.
- ✓ Una **sonda al corazón opcional** permite un control aún más preciso en la estandarización de recetas.
- ✓ Permite cocinar productos en sus propios jugos, pudiéndose usar este jugo inmediatamente para **realzar sabores**.
- ✓ Reduce **a la mitad los tiempos** de marinado y macerado de ingredientes.
- ✓ **Infusión y aromatiza** aceites, grasas u otros productos, aplicando la técnica de temperatura controlada.
- ✓ Permite aumentar los márgenes por la **ausencia de pérdidas de peso** en los productos.

SmartVide 5: diseñado para chefs, desarrollado con chefs

- ✓ Construcción en acero inoxidable robusto y resistente para garantizar un rendimiento profesional. Panel y asa de transporte de poliamida reforzada con fibra de vidrio.
- ✓ Requiere **muy poco tiempo de dedicación directa**, permitiendo hacer otras cosas mientras el producto se está cocinando. Basta con programar temperatura y tiempo, SmartVide hará el resto.
- ✓ 4 botones y un display TFT a todo color que ofrece **toda la información de un vistazo** hace que el funcionamiento sea sencillo e intuitivo. Además, gracias a la conectividad Bluetooth, se permite un

ESPECIFICACIONES

Temperatura

Precisión display: 0.01°C

Rango: 5°C - 95°C

Temperatura ambiente permitida: 5°C - 40°C

Tiempo

Resolución: 1'

Duración ciclo(s): 1' - 99 h

Características generales

Capacidad máxima del recipiente: 30 l

Potencia total: 1600 W

Dimensiones parte sumergible: 116 mm x 94 mm x 147 mm

Dimensiones exteriores: 116 mm x 128 mm x 330 mm

Peso neto: 3.1 kg

Dimensiones del embalaje

410 x 185 x 285 mm

Peso bruto: 5 kg

MODELOS DISPONIBLES

1180101 SmartVide 5 230/50-60/1 UK

1180100 SmartVide 5 230/50-60/1

1180103 SmartVide 5 120/60/1

1180104 SmartVide 5 208-240/50-60/1

* Consulte para versiones especiales

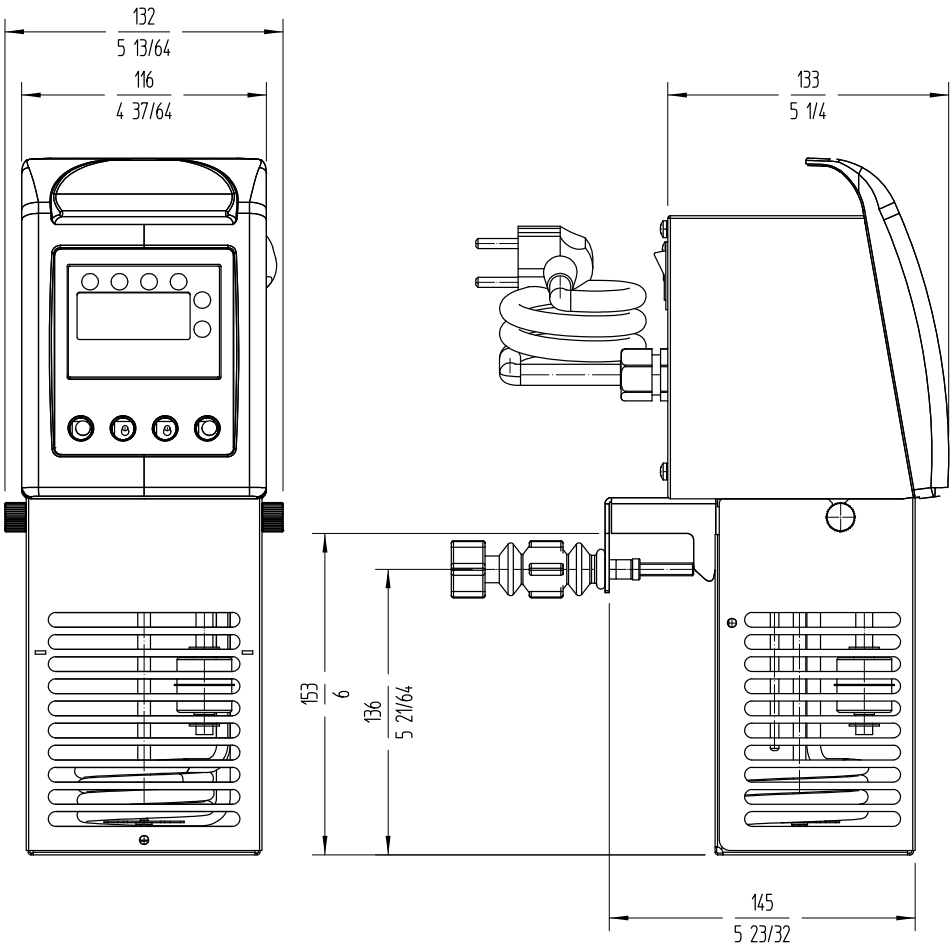


COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 5

Capacidad máxima: 30 litros.



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
COCEDORES SOUS-VIDE SMARTVIDE



Fabricante de Equipos para Hostelería
ESPAÑA EXPORT
www.sammic.es es.sammic.com
Basarte 1 Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 03/12/2024