

Cocedores sous-vide SmartVide

Cocción al vacío a baja temperatura para obtener lo mejor de los alimentos



La cocción al vacío a temperatura controlada se ha convertido en una técnica indispensable para cualquier cocina que pretenda estar a la última. Esta técnica permite obtener productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura, con la mínima pérdida de humedad y peso.

■ Cocción a baja temperatura

PARA OBTENER LO MEJOR DE LOS ALIMENTOS

Los termocirculadores sous-vide de Sammic ofrecen un rendimiento profesional. Están equipados con un sistema de control de temperatura de gran precisión y pueden trabajar en recipientes de hasta 120 litros, dependiendo del modelo. Además, cuentan con prestaciones de última generación y una pantalla a todo color que permite un funcionamiento sencillo e intuitivo de la máquina.

■ SmartVide by Sammic

¿POR QUÉ EL TERMOCIRCULADOR SOUS-VIDE SMARTVIDE?

Fácil de usar

Basta con programar temperatura y tiempo: SmartVide hará el resto.

Extremadamente preciso

Permite obtener resultados altamente consistentes.

Fácil almacenaje y transporte

Equipados con asa ergonómica y robusta.

De última generación

Connectividad bluetooth, HACCP-ready, memoria de recetas y mucho más.

■ Ventajas de la cocción sous-vide

Calidad del producto: productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura.

- Mínima pérdida de humedad y peso.
- Preserva el sabor y el aroma.
- Resalta los sabores y retiene los colores.
- Preserva los nutrientes a diferencia de la cocción tradicional.
- Se ha demostrado que la cocción al vacío retiene mucho más las vitaminas que la cocción tradicional o al vapor.
- Hace falta añadir muy poca grasa y sal a la comida.
- Resultados consistentes.

Ventajas organizacionales y económicas:

- Maximiza la preparación anticipada y facilita el trabajo en horas punta.
- Mínima merma del producto y control preciso de las raciones y costes.
- Bajo consumo de energía en comparación con hornos.
- La cocción sin gas reduce la temperatura de la cocina y el riesgo de incendios.
- Posibilidad de regenerar distintos platos al mismo tiempo.
- Reducción de tiempos de limpieza.
- Uso muy sencillo y resultados uniformes y consistentes.
- La planificación de la producción permite ampliar el menú.

■ SmartVide by Sammic:

- Permite su uso en cubetas gastronorm de distintos tamaños.
- Fácil almacenaje y transporte.
- Estabilidad / uniformidad de $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$.
- Profundidad mínima de trabajo: 150 mm.
- Conectividad Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Janby Track-ready.
- Memoria de recetas.
- Actualización continua del software.
- Sonda al corazón opcional

Más información en www.sous-vide.cooking.



	SMARTVIDE 5	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE XL
Capacidad	30 l	56 l	56 l	120 l
Sonda al corazón	opc.	opc.	opc.	opc.
Bluetooth	sí	sí	sí	sí
Conectividad wifi	-	-	-	sí
Preparado para HACCP	sí	sí	sí	sí
Firmware update	sí	sí	sí	sí
Pantalla táctil	-	-	-	sí
Janby Track-ready	sí	sí	sí	sí
Janby Track Mini integrado	-	-	-	sí
Bolsa de transporte	opc.	opc.	sí	-
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA				
Potencia total	1600 W	2000 W	2000 W	2600 W
DIMENSIONES EXTERIORES				
Dimensiones exteriores	116 x 128 x 330 mm	124 x 140 x 360 mm	124 x 140 x 360 mm	125 x 148 x 435 mm
Peso neto	3.1 kg	3.6 kg	4.2 kg	4,65 kg

**Conectividad Bluetooth**

Otorga prestaciones avanzadas como la memoria de recetas, trazabilidad HACCP, inicio diferido o actualización de Software.

**HACCP-ready**

Exporta o imprime los resultados de la cocción al final de cada ciclo.

Janby Track-ready

Están preparados para funcionar con Janby Track, el nuevo sistema de trazabilidad individualizada de los tiempos de cocción.

**Firmware updater**

El software que controla tu SmartVide estará actualizado en todo momento.

**Sonda al corazón opcional**

Mide la temperatura en el corazón del producto en tiempo real y programa la máquina en función del valor medido.



SmartVide
App





COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 5

Capacidad máxima: 30 litros.

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.

		Potencia total	Capacidad máxima del recipiente
1180100	SmartVide 5 230/50-60/1	1600 W	30 l

Opcional

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



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 7

Capacidad máxima: 56 litros.

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.

		Potencia total	Capacidad máxima del recipiente
1180120	SmartVide 7 230/50-60/1	2000 W	56 l

Opcional

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

**COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 9**

Capacidad máxima: 56 litros.

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.
- Programable: posibilidad de almacenar 20 programas de cocción.

		Potencia total	Capacidad máxima del recipiente
1180140	SmartVide 9 230/50-60/1	2000 W	56 l

Incluido

- Bolsa de transporte.

Opcional

- Sonda al corazón.
- Contenedores aislados.
- Tapas.
- Bolas antivapor.
- Janby Track (disponible a través de janby.kitchen).

**COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE XL**

Capacidad máxima: 120 litros.

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

- Conectividad: Bluetooth / WIFI.
- HACCP-ready.
- Sonda al corazón opcional y control por sonda.
- Actualización continua del software.
- Pantalla a color táctil de 5".

		Potencia total	Capacidad máxima del recipiente
1180400	SmartVide XL 230/50-60/1	2600 W	120 l

Incluido

- Janby Track Mini (requiere activación).

Opcional

- Sonda al corazón.
- Contenedores aislados.
- Cubas potenciadas.
- Tapas.
- Bolas antivapor.
- Janby Track (disponible a través de janby.kitchen).

ACCESORIOS

Sonda Sous-Vide



Para llegar al corazón del producto.

Para SmartVide.

1180090	Sonda corazón SmartVide
---------	-------------------------

Membranas sous-vide



Membrana para retener el vacío en la bolsa al utilizarse la sonda.

1180051	Membrana 14 mm x 5 mm x 2 m sous-vide
---------	---------------------------------------

novedad

Cuba aislada para Sous-Vide



Especial para el cocedor portátil SmartVide.

- Fabricado en acero inoxidable.
- Disponible en 3 medidas.
- 1180060 & 1180065: incluyen grifo de vaciado.
- 1180056: sin grifo de vaciado.

1180056	Cuba 18 SmartVide (2/3 de 200 mm)
---------	-----------------------------------

1180060	Cuba 28 SmartVide (1/1 de 200 mm)
---------	-----------------------------------

1180065	Cuba 56 SmartVide (2/1 de 200 mm)
---------	-----------------------------------

Cubas potenciadas para SmartVide X



Tanques de 28 litros y 56 litros.

La cuba potenciada se conecta al SmartVide X / XL, que la controla para conseguir un calentamiento del agua más rápido.

- Equipada con resistencias controlables desde el cocedor.
- Especialmente indicada para cocciones a partir de productos congelados o muy fríos.
- Fabricada en acero inoxidable.
- Incluye base separadora para aislar el producto del fondo para permitir la circulación del agua por la base y conseguir una cocción uniforme.

* Nota: el cocedor SmartVide se pide por separado.

		Potencia total	Capacidad
1180070	Cuba potenciada 28P 230/50-60/1	750 W	28 l
1180075	Cuba potenciada 56P 230/50-60/1	1500 W	56 l



Cubas potenciadas para SmartVide XL

Conectada y controlada por SmartVide XL.

La cuba potenciada se conecta al SmartVide XL, que la controla para conseguir un calentamiento del agua más rápido.

- Equipada con resistencias controlables desde el cocedor.
- La interacción inteligente cocedor-cuba optimiza los tiempos de calentamiento.
- Está especialmente indicada para cocciones a partir de productos congelados o muy fríos.
- Fabricada en acero inoxidable.
- Equipada con llave para el vaciado.
- 120P: Equipada con grifo de llenado.

* Nota: el cocedor SmartVide XL se pide por separado.



		Potencia total	Capacidad
1180070	Cuba potenciada 28P 230/50-60/1	750 W	28 l
1180075	Cuba potenciada 56P 230/50-60/1	1500 W	56 l
1180420	Cuba potenciada 120P 230/50-60/1	3000 W	120 l
1180415	Cuba potenciada 120P LID 230/50-60/1	3000 W	120 l

Cuba potenciada con tapa abatible para SmartVide XL: 120P LID

Cuba de gran capacidad con tapa abatible integrada: máxima eficiencia. Conectada con y controlada por SmartVide XL.

La cuba potenciada se conecta al SmartVide XL, que la controla para conseguir un calentamiento del agua más rápido.

- Equipada con resistencias controlables desde el cocedor.
- La interacción inteligente cocedor-cuba optimiza los tiempos de calentamiento.
- Está especialmente indicada para cocciones a partir de productos congelados o muy fríos.
- Fabricada en acero inoxidable.
- Equipada con grifo de llenado y llave para el vaciado.
- La tapa abatible incorporada reduce las emisiones de vapor y mejora el consumo de energía debido a la gestión térmica.

* Nota: el cocedor SmartVide XL se pide por separado.



		Potencia total	Capacidad
1180415	Cuba potenciada 120P LID 230/50-60/1	3000 W	120 l

Tapas para SmartVide

Tapas para SmartVide.

Tapa para la cocción sous-vide.

- Fabricados en acero inoxidable.
- Evitan la evaporación del agua durante la cocción.
- Se adaptan a cubetas gastronorm 2/3, 1/1 y 2/1, a cubas aisladas o a cubas potenciadas Sammic.
- Equipados con asa.



1180058	Tapa 18 GN 2/3 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL
1180057	Tapa 18 GN 2/3 SmartVide 4 / 5
1180062	Tapa 28 GN 1/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL
1180063	Tapa 28 GN 1/1 SmartVide 4 / 5
1180067	Tapa 56 GN 2/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL
1180427	Tapa 120P SmartVide XL (no abatible)

Bases separadoras

Bases separadoras de acero inoxidable para cubas aisladas, cubas potenciadas o cubetas Gastronorm.

Permiten aislar el producto del fondo para permitir la circulación del agua por la base y conseguir una cocción uniforme.



1180190	Base separador cuba 28 l
1180191	Base separador cuba 56 l

Divisores de cuba

Permiten organizar los alimentos dentro de una cuba aislada o potenciada (28P / 56P) para SmartVide.

- Fabricados en acero inoxidable.
 - Los divisores se apoyan en dos soportes.
 - Los divisores intermedios se apoyan en un divisor y un soporte.
- NOTA: Los soportes se piden por separado (pack de dos soportes).**

Dimensiones totales:

- Divisor S: 378.4 x 3 x 213 mm
- Divisor M: 584.4 x 3 x 213 mm
- Divisor L: 700.4 x 3 x 213 mm
- Divisor intermedio 1/2: 294.5 x 3 x 213 mm
- Divisor intermedio 2/3: 354.5 x 3 x 213 mm
- Soporte divisor cuba: 418.6 x 36.5 x 90 mm

Dimensiones útiles:

- Divisor S: 286 x 3 x 183 mm
- Divisor M: 491 x 3 x 183 mm
- Divisor L: 611 x 3 x 183 mm
- Divisor intermedio 1/2: 243.5 x 3 x 183 mm
- Divisor intermedio 2/3: 303.5 x 3 x 183 mm



1180180	Divisor de cuba S (divisor para cuba 28 l)
1180181	Divisor de cuba M (divisor corto para cuba 56 l)
1180182	Divisor de cuba L (divisor largo para cuba 56 l)
1180183	Divisor intermedio 1/2 para cuba 56 l
1180184	Divisor intermedio 2/3 para cuba 56 l
1180188	Soporte divisor cuba 28 / 56 (pack 2)

Cestos para cuba potenciada 120P

Tamaños diferentes de cesto para organizar los productos dentro del tanque.

- Cestos para la organización del producto en la cuba potenciada 120P.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Una cuba potenciada 120P tiene capacidad para 3 - 5 cestos / 5 racks.



novedad



1180430	Cesto 245 x 190 x 315 B
1180433	Cesto 480 x 190 x 315 B
1180436	Rack 4 199 x 176 x 351 mm
1180437	Rack 3 199 x 176 x 351 mm



Bolas antivapor

Bolas para evitar la evaporación de líquidos.

Bolas antivapor huecas de polipropileno de Ø 20 mm.

- Crean una capa de aislamiento en cualquier baño abierto, evitando la pérdida de calor y la evaporación del agua.
- Mantiene las bolsas al vacío sumergidas.
- Reduce humos y el riesgo de salpicaduras.
- Soporta hasta 110°C y se puede usar prácticamente con cualquier tipo de líquido.



1180080	Bolas antivapor Ø 20 mm - 1.000 unidades
---------	--

Bolsa SmartVide

Bolsa de transporte especial para SmartVide.

En dotación con SmartVide 9 y opcional para SmartVide 7 y SmartVide 5.
No es válido para el SmartVide XL.



1180085	Bolsa de transporte para SmartVide
---------	------------------------------------

Bolsas para la cocción sous-vide

Para envasar al vacío y cocción sous-vide.

Para la conservación y cocción hasta 120°C.



1140605	Bolsa lisa 180 x 300 mm 120°C (pack 100 unidades)
1140606	Bolsa lisa 300 x 400 mm 120°C (pack 100 unidades)
1140607	Bolsa lisa 350 x 550 mm 120°C (pack 100 unidades)
5141254	Bolsa lisa 150 x 150 mm 120°C (pack 1000 unidades)
5141255	Bolsa lisa 165 x 200 mm 120°C (pack 1000 unidades)
5141256	Bolsa lisa 180 x 300 mm 120°C (pack 1000 unidades)
5141257	Bolsa lisa 300 x 400 mm 120°C (pack 1000 unidades)
5141259	Bolsa lisa 350 x 550 mm 120°C (pack 500 unidades)

Cocedores sous-vide al baño maría

La cocción al vacío a temperatura controlada se ha convertido en una técnica indispensable para cualquier cocina que pretenda estar a la última. Esta técnica permite obtener productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura, con la mínima pérdida de humedad y peso.



- Sistema de cocción al baño maría estático.
- Combina la precisión y la capacidad de trabajo propia sin depender de recipientes externos.
- Diferentes modelos y capacidades.
- Construcción en acero inoxidable.
- Modelo de 14 o 28 litros con posibilidad de separadores, y modelo de dos cubas de 4 + 22 litros.
- Sensibilidad de $\pm 0.2^{\circ}\text{C}$, uniformidad de $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$.

	SVC-14	SVC-28	SVC-4-22D
TEMPERATURA			
Precisión display	0.01°C	0.01°C	0.01°C
Rango	95 - 5°C	95 - 5°C	95 - 5°C
Control	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo
Sensibilidad	0.2°C	0.2°C	0.2°C
Uniformidad a 55°C	0.1°C	0.1°C	0.1°C
TIEMPO			
Resolución	1'	1'	1'
Duración ciclo(s)	1'-99h	1'-99h	1'-99h
CARACTERÍSTICAS GENERALES			
Capacidad	14 l	28 l	4+22 l
Alimentación eléctrica	230V/50-60 Hz/1~	230V/50-60 Hz/1~	230V/50-60 Hz/1~
Potencia total	1000 W	1500 W	1900 W
Dimensiones internas	300 x 300 x 150 mm	300 x 505 x 200 mm	152 x 300 x 150 mm
Dimensiones internas			505 x 300 x 150 mm
Dimensiones exteriores	431 x 377 x 290 mm	332 x 652 x 290 mm	716 x 332 x 290 mm

COCEDOR SOUS-VIDE SVC-14

Capacidad: 14 litros.

Cocedor compacto al baño maría.

- Está construido en acero inoxidable.
- Es un modelo de 14 litros.
- Sensibilidad de 0.2°C / Uniformidad de 0.1°C.



5170000 Sous-vide SVC-14 230/50-60/1

Incluido

- Grifo de vaciado.

**COCEDOR SOUS-VIDE SVC-28**

Gran capacidad: 28 litros.

Cocedor al baño maría.

- Está construido en acero inoxidable.
- Es un modelo de 28 litros.
- Sensibilidad de 0.2°C / Uniformidad de 0.1°C.

5170005	Sous-vide SVC-28 230/50-60/1
---------	------------------------------

Incluido

- Grifo de vaciado.

**COCEDOR SOUS-VIDE SVC-4-22D**

Dos cubas independientes: 4 + 22 litros.

Cocedor al baño maría.

- Está construido en acero inoxidable.
- Es un modelo con dos cubas independientes de 4 y 22 litros.
- Sensibilidad de 0.2°C / Uniformidad de 0.1°C.

5170010	Sous-vide SVC4-22D 230/50-60/1
---------	--------------------------------

Incluido

- Grifo de vaciado.

Opcional

- Equipamiento complementario: Envasadoras al vacío.

ACCESORIOS**Membranas sous-vide**

Membrana para retener el vacío en la bolsa al utilizarse la sonda.



novedad

1180051	Membrana 14 mm x 5 mm x 2 m sous-vide
---------	---------------------------------------

Bolsas para la cocción sous-vide

Para envasar al vacío y cocción sous-vide.

Para la conservación y cocción hasta 120°C.



1140605	Bolsa lisa 180 x 300 mm 120°C (pack 100 unidades)
1140606	Bolsa lisa 300 x 400 mm 120°C (pack 100 unidades)
1140607	Bolsa lisa 350 x 550 mm 120°C (pack 100 unidades)
5141254	Bolsa lisa 150 x 150 mm 120°C (pack 1000 unidades)
5141255	Bolsa lisa 165 x 200 mm 120°C (pack 1000 unidades)
5141256	Bolsa lisa 180 x 300 mm 120°C (pack 1000 unidades)
5141257	Bolsa lisa 300 x 400 mm 120°C (pack 1000 unidades)
5141259	Bolsa lisa 350 x 550 mm 120°C (pack 500 unidades)