



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 5

Capacidad máx.: 30 litros.



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.

CARACTERÍSTICAS

Cocedor a temperatura controlada portátil con agitador para recipientes de hasta 30 litros de capacidad. 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.
- ✓ Garantiza la cocción a una **temperatura controlada con gran precisión**, preservando las cualidades del producto y realzando su sabor y textura. SmartVide5 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.
- ✓ **Infundiona 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.
- ✓ 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 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 llevarse-lo 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.
- ✓ **Su máquina, siempre actualizada**: actualización del firmware gratuito, esté donde esté.

ACCESORIOS

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



www.sammic.es

Fabricante de Equipos para Hostelería
Basarte, 1
20720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

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

ficha de producto
actualizado 24/01/2020



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 5

Capacidad máx.: 30 litros.



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

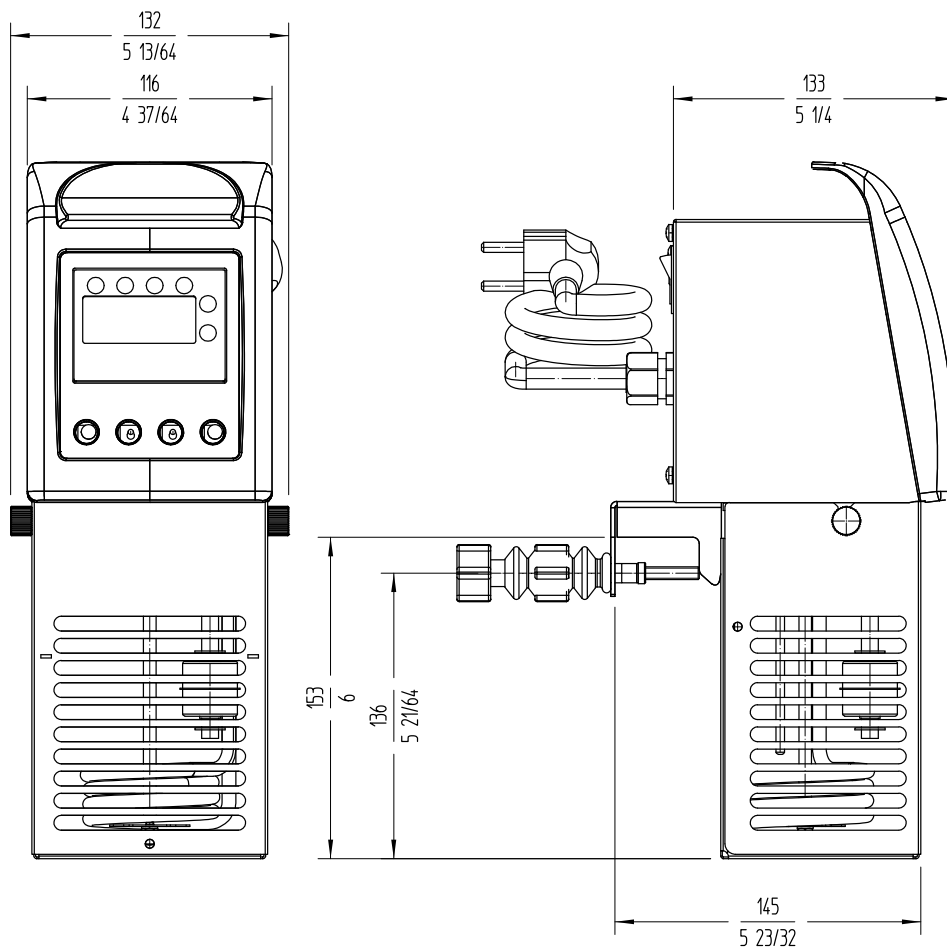
Dimensiones exteriores: 116 mm x 128 mm x 330 mm

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

* Consulte para versiones especiales



www.sammic.es

Fabricante de Equipos para Hostelería
Basarte, 1
20720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 24/01/2020

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