



SMARTVIDE X 230/50-60/1

Capacité maxi du récipient: 56 litres.



1180160



DESCRIPTION COMMERCIALE

Thermo-plongeur professionnel pour cuisson de poches sous-vide à base température, de grande précision et fiabilité, facile à utiliser et à transporter.

- ✓ Connectivité: Bluetooth/WIFI
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Sonde à coeur optionnelle et contrôle par sonde
- ✓ Actualisation en continu du software.
- ✓ Écran couleur tactile 5 pouces.

Thermo-plongeur portable avec agitateur pour cuisson de poches sous-vide à basse température dans des récipients ayant jusqu'à 56 litres de capacité. Conçu par des Chefs, développé par des Chefs.

- ✓ Fabrication en acier inox robuste et résistant afin de garantir un rendement professionnel.
- ✓ Garantit la cuisson à une **température contrôlée avec une grande précision**, en préservant les qualités du produit et en rehaussant sa saveur et sa texture. SmartVide est équipé avec un système de contrôle de température de grande précision, grâce auquel on obtient des résultats très consistants.
- ✓ La sonde à coeur permet un contrôle plus précis dans la standardisation des recettes, permettant d'établir des recettes et de contrôler le fonctionnement du SmartVide par la température de la sonde.

- ✓ Permet de cuisiner les produits dans leur propre jus, jus que l'on peut utiliser immédiatement pour **rehausser les saveurs**.
- ✓ Réduit **de moitié les temps** de marinade et de macération des ingrédients.
- ✓ **Infusione et aromatisé** les huiles, graisses et autres produits, en appliquant la technique de la basse température contrôlée.
- ✓ La possibilité d'un démarrage de cycle activé par sonde est une fonction cruciale pour la pasteurisation.
- ✓ La possibilité de connexion à une cuve alimentée et contrôlé par le SmartVide X réduit les temps de chauffe de l'eau. Cette fonction est particulièrement utile lorsque vous travaillez avec des produits très froids ou surgelés.
- ✓ Permet d'augmenter les bénéfices du fait de l'**absence de pertes de poids** des produits.
- ✓ La programmation rapide et simple, permet de faire d'autres choses pendant la cuisson du produit. Réglez simplement la température et l'heure, le SmartVide fera le reste. L'écran tactile couleur interactif offre toutes les informations en un coup d'œil et rend l'utilisation extrêmement intuitive. De plus, grâce à la connectivité, un échange de données importantes est permis pour améliorer les performances du Chef.
- ✓ Le SmartVide X propose un menu de paramètres complet et accessible via son écran tactile.
- ✓ SmartVide 9 est facilement **transportable**: grâce à sa **poignée ergonomique et robuste** en inox massif, SmartVide peut facilement passer d'un récipient à un autre. Le **sac de transport** qui est fourni avec le SmartVide 9, permet au Chef de l'emmener avec lui où qu'il aille.
- ✓ **HACCP-ready**: grâce à la connectivité Bluetooth, il est possible d'exporter ou d'imprimer les résultats de la cuisson à la fin de chaque cycle. De plus, l'historique peut être consulté sur l'écran tactile interactif à tout moment du cycle.
- ✓ Votre machine, toujours actualisée: mise à jour gratuite du firmware, où que vous soyez, sans avoir besoin d'appareils supplémentaires.

INCLUS

- ✓ Janby Track Mini (nécessite une activation).
- ✓ Sac de transport.

ACCESSOIRES

- Sonde à coeur pour sous-vide
- Membrane pour sonde sous-vide
- Bac isolé pour sous-vide
- Couverts pour SmartVide
- Boules anti-vapeur
- Sac de transport SmartVide
- Poches lisses pour la cuisson sous-vide
- Bac chauffant pour SmartVide X
- Plaque de fond perforée pour cuves
- Séparateurs de cuve

SPÉCIFICATIONS

Température

Précision display: 0.01 °C

Rang: 5 °C - 95 °C

Température ambiante admissible: 5 °C - 40 °C

Temps

Resolution: 1 ' -

Durée cycle(s): 1 ' - 99 h



www.sammic.fr

Fabricant d'équipements de restauration
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE
CUISEURS SOUS-VIDE

fiche commerciale
mise à jour 26/01/2022



SMARTVIDE X 230/50-60/1

Capacité maxi du récipient: 56 litres.



1180160

Caractéristiques générales

Capacité maximale du récipient: 56 l
Puissance totale: 2000 W
Alimentation électrique: 230 V / 50-60 Hz / 1 ~
Fiche: EU (SCHUKO 2P+G)
Dimensions part submersible: 117 mm x 110 mm x 147 mm

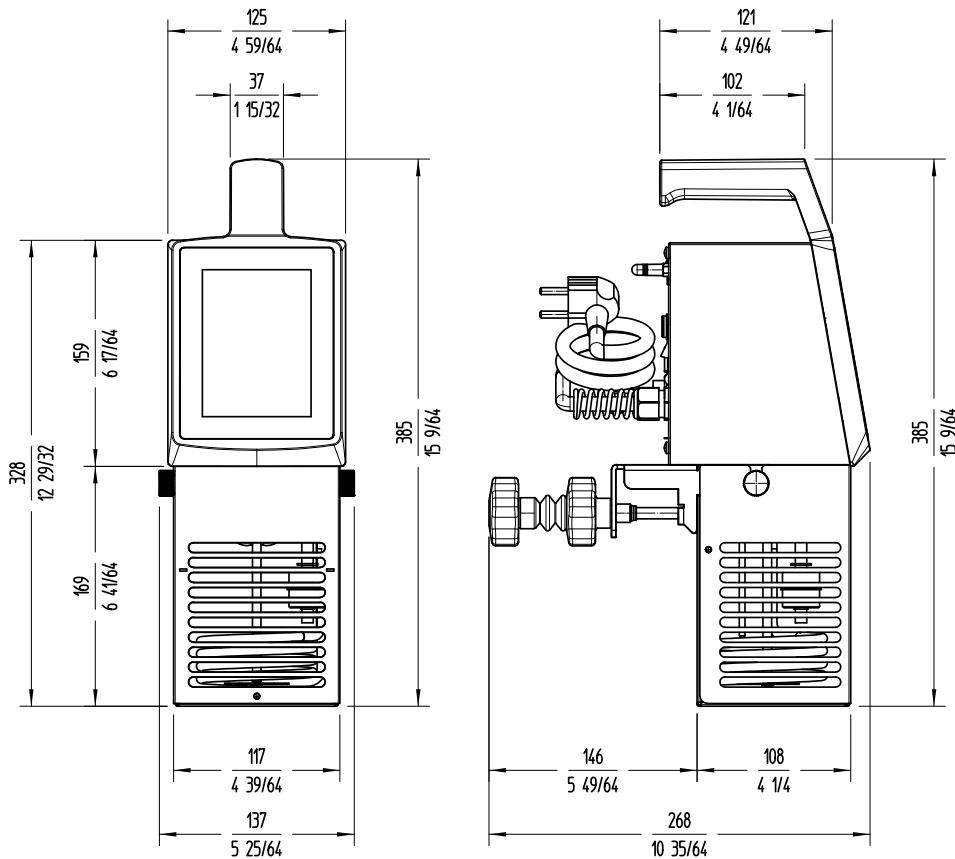
Dimensions extérieures: 125 mm x 148 mm x 385 mm

Poids net: 4.4 Kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

440 x 190 x 310 mm

Poid brut: 6 Kg



CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE
CUISEURS SOUS-VIDE



www.sammic.fr

Fabricant d'équipements de restauration

P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye

france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70



| | |
|----------|---------|
| Projet | Date |
| Réf. | Unités. |
| Approuvé | |

fiche commerciale
mise à jour 26/01/2022