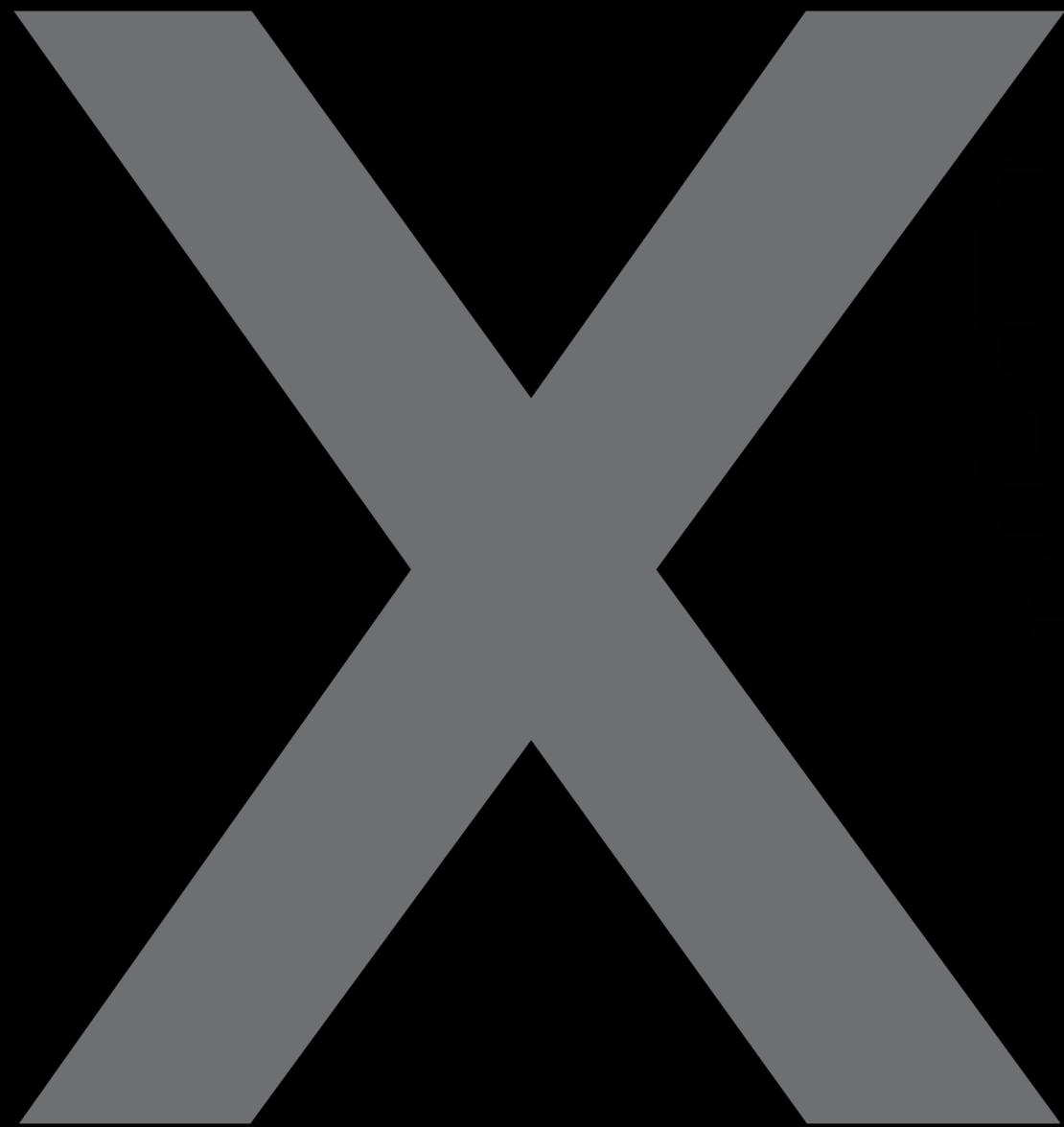


Cocedor sous-vide

SMARTVIDE





sammic
Manual cooking
SMART3 / Pedro
65.0°C
06:25:00
12:30
65.2°C SET FINISH



Rendimiento profesional

Extremadamente preciso

El cocedor SmartVide X está equipado con un sistema de control de temperatura de gran precisión, obteniendo resultados altamente consistentes y facilitando la estandarización de recetas.

Una sonda al corazón opcional permite un control aún más preciso.

Precisión temperatura	Rango temperaturas	Precisión tiempo	Duración ciclo
0,01°C 0,1°F	5 – 95 °C 41 – 203 °F	1 min.	1 min – 99 h.



Elevada potencia

El SmartVide X es idóneo para ofrecer un rendimiento profesional, ya que, gracias a su elevada potencia, los tiempos de calentamiento son mínimos.

Además, la opción de cuba potenciada conectable al SmartVide X permite acelerar aún más los tiempos de calentamiento inicial y de recuperación de la temperatura.



Gran capacidad



El SmartVide X está diseñado para trabajar en recipientes de hasta 56 litros de capacidad, lo cual se traduce en 120 raciones de 200g. cada vez, o 24 Kg. de comida.

Recipientes admitidos

Además de las cubas aisladas neutras o potenciadas especialmente diseñadas para este cocedor, SmartVide X puede funcionar en recipientes gastronorm o cualquier otro tipo de recipiente, siempre que se cumplan los requisitos de capacidad máxima (hasta 56 l) y profundidad recomendadas (150-200 mm).



A medida	Gastronorm	Otros
<ul style="list-style-type: none">• Cubas aisladas potenciadas diseñadas para este cocedor• Cubas aisladas con tapa a medida.• Aislamiento = ahorro energético.• Con grifo de vaciado.	<ul style="list-style-type: none">• Capacidad máxima: 56 / 30l.• Profundidad mínima: 150mm.	<ul style="list-style-type: none">• Capacidad máxima: 56 / 30l.• Profundidad mínima: 150 mm.• Profundidad máxima recomendada: 200 mm.

Posibilidad de trabajar por tiempo indefinido

Es posible establecer un uso por tiempo indefinido, fijando una temperatura pero no un tiempo.

Esta función está especialmente indicada para la regeneración así como para el uso de la aplicación Janby Track Mini integrada.



Construcción robusta

Equipado con asa ergonómica y robusta de acero inoxidable macizo, SmartVide X cuenta con una pantalla táctil contra la humedad y condiciones adversas en la cocina.

La parte sumergible está provista de un protector del agitador y resistencia de acero inoxidable.





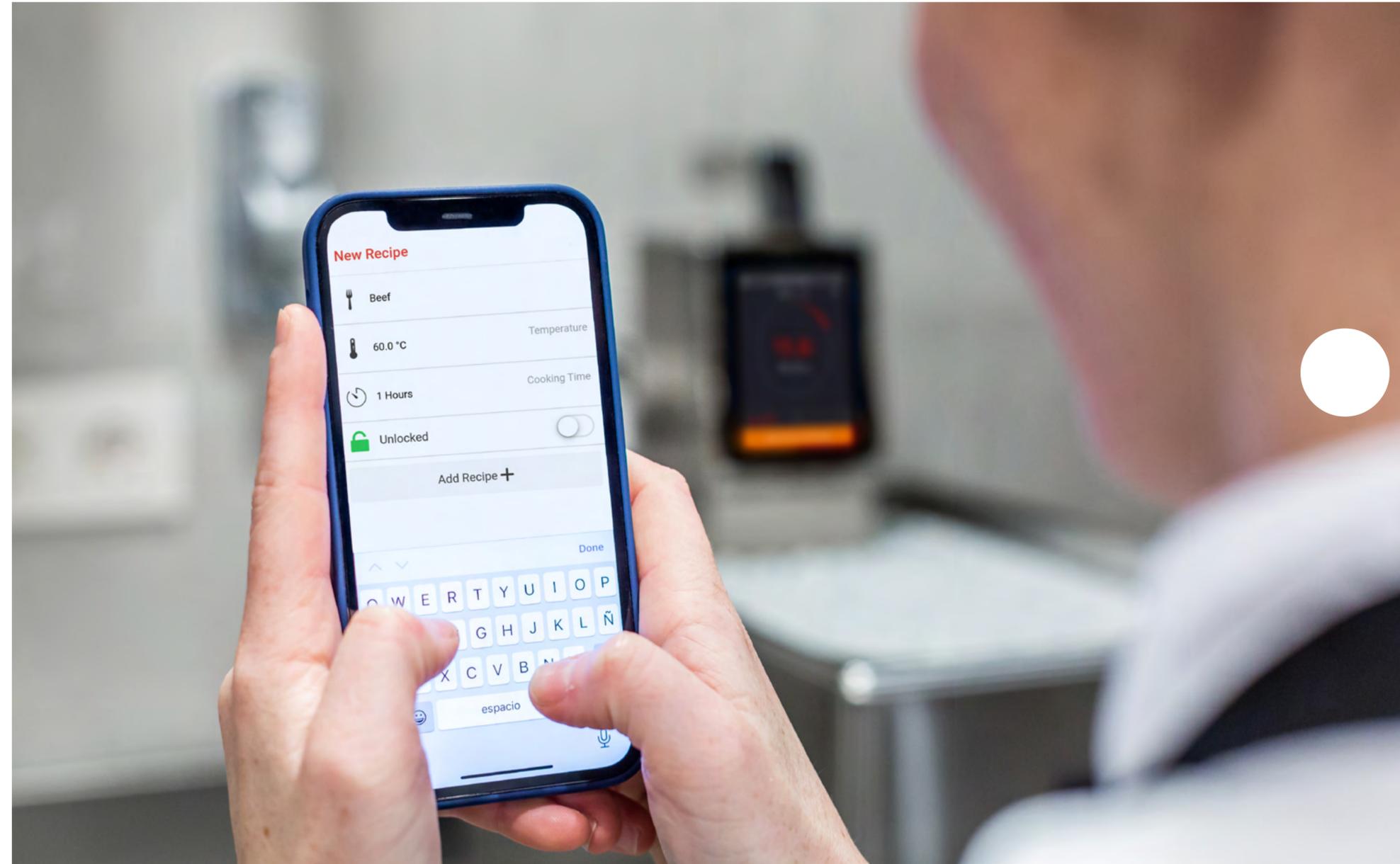
Prestaciones avanzadas

Conectividad Bluetooth

La conectividad Bluetooth, combinado con el App gratuito disponible para IOS y Android, otorga prestaciones avanzadas al SmartVide X, ya que permite crear recetas en la aplicación y enviarlos al SmartVide X.

Además, la aplicación crea la lista de usuarios que está operando la máquina para un control HACCP efectivo.

Por otro lado, gracias al Bluetooth, el SmartVide X cuenta con el inicio diferido. Esta función permite programar la hora determinada en la que el agua empiece a calentarse.



Conectividad Wifi



Gracias a la conectividad Wifi el SmartVide X estará siempre actualizado, ya que, siempre que la máquina encuentre una nueva versión del software en el servidor, preguntará al usuario si quiere actualizarlo.

Además, la conectividad Wifi permite al usuario enviar el histórico de su máquina a un email de forma fácil y en formato pdf.

HACCP-ready

Gracias a las conectividades disponibles, SmartVide X hace que el control HACCP sea extremadamente sencillo, permitiendo visualizar los datos del ciclo en cualquier momento, exportar los resultados de la cocción al final de cada ciclo y exportar el histórico de cocciones filtrado por fechas.



Memoria de recetas

Es posible guardar recetas por su nombre tanto en la memoria del aparato como en la app. Así, basta con escoger la receta de una lista previamente estandarizada en tiempo y temperatura, garantizando resultados consistentes en cada ciclo.



Janby Track Mini: regeneración controlada integrada

SmartVide X está preparado para activar la aplicación JanbyTrack Mini de forma integrada sin necesidad de equipos adicionales. Gracias a Janby Track es posible controlar los diferentes tiempos tanto de cocción como de regeneración de las distintas bolsas de un mismo baño.

*Este servicio, así como funcionalidades adicionales, se habilitan de forma independiente a través de nuestro partner tecnológico de Gastronomía 4.0 Janby Digital Kitchen (<https://janby.kitchen/smartvide-x/>).



Su SmartVide, siempre a la última

Actualización del firmware

Gracias a la conectividad Wifi, el software que controla su SmartVide X estará actualizado en todo momento. Esto es útil para añadir funcionalidades o mejoras de forma remota.

Inicio del ciclo activado por sonda

Al alcanzar la temperatura establecida al corazón del producto, el ciclo se inicia de forma automática. Esta es una función crucial para la pasteurización.



Histórico de la cocción en el momento



Con SmartVide X es posible ver el histórico en la propia máquina durante el ciclo, en cualquier momento.



La mejor
experiencia
de uso

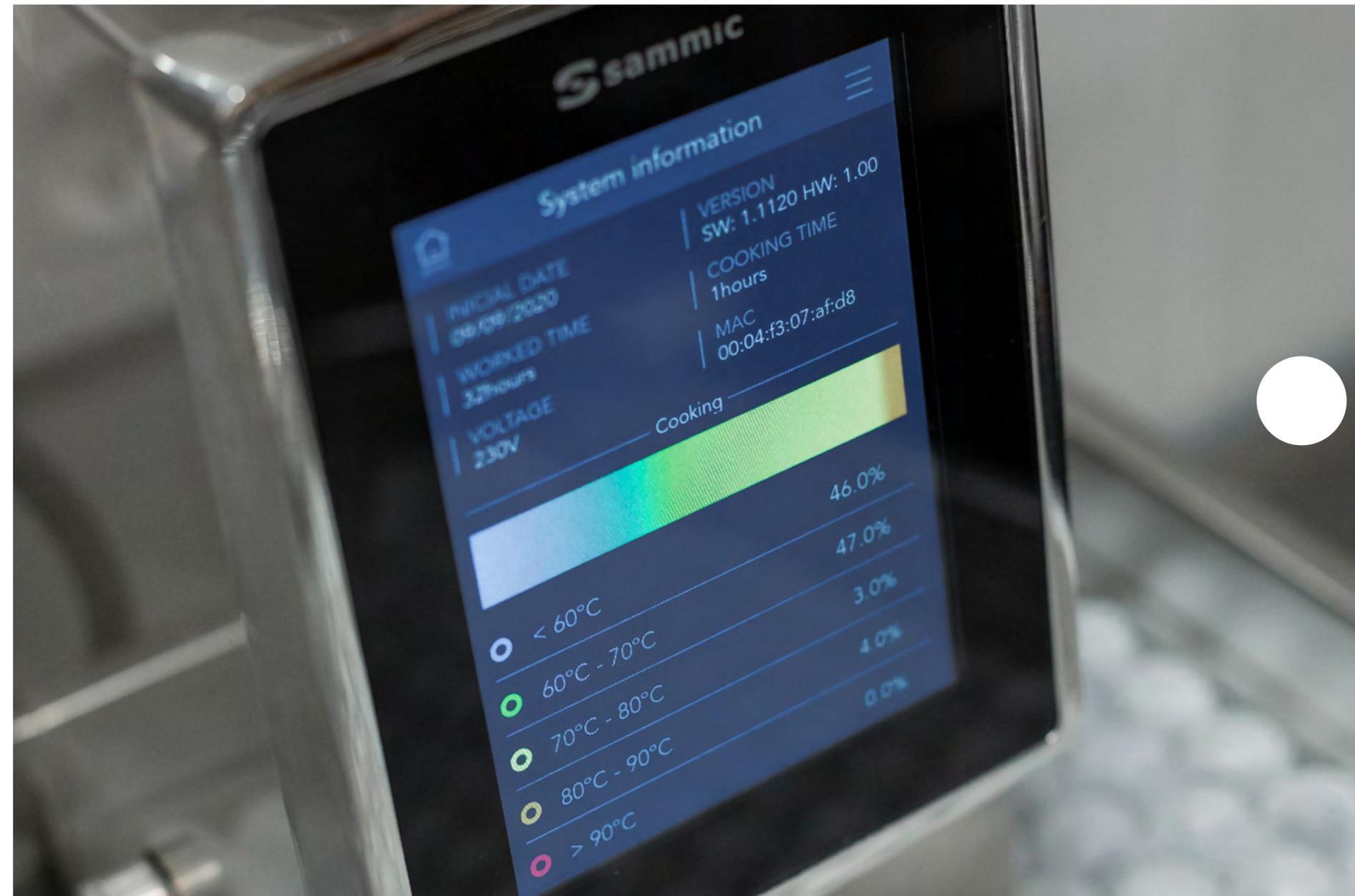
Pantalla táctil de 5"



SmartVide X está equipado con una pantalla táctil a color de 5" de uso muy intuitivo especialmente diseñado para trabajar en cocina.

Menú de ajustes

SmartVide X cuenta con un menú de ajustes completo y accesible mediante pantalla táctil. Entre otras opciones, se ofrece información del uso de la máquina por rango de temperaturas. Esta información es muy útil tanto para el usuario como personal de mantenimiento.



Grados en °C / °F



SmartVide X funciona con grados °C o °F.
El cambio de un sistema a otro es muy fácil.

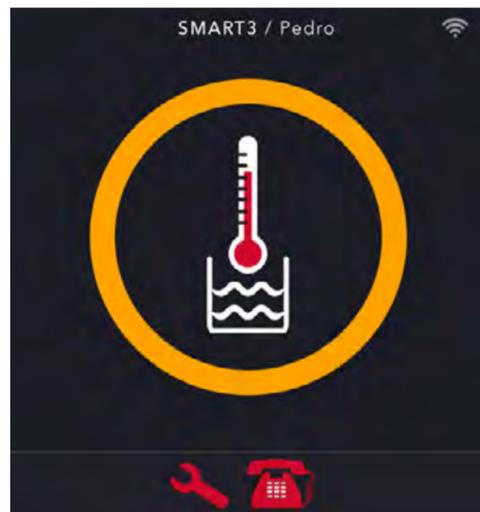
Completo sistema de avisos



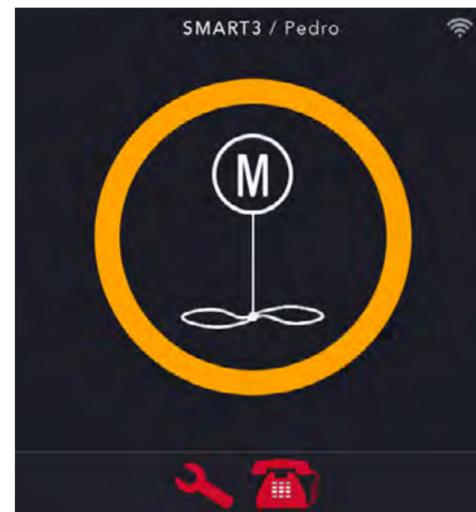
Falta de agua



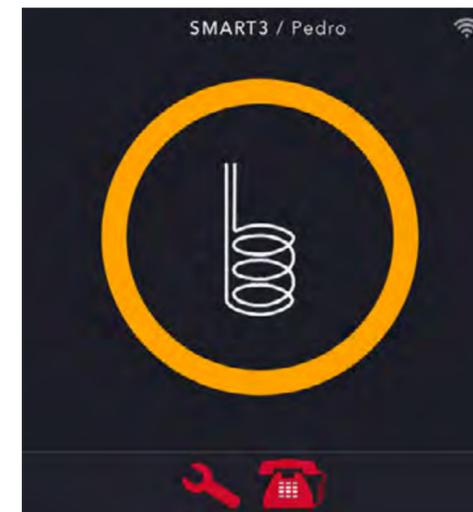
Corte de energía



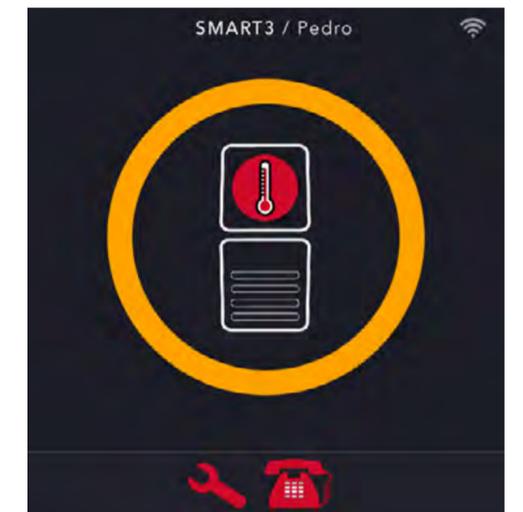
Sonda temperatura agua



Motor agitador



Resistencia calefactora



Sobrecalentamiento cabina



Portátil: asa ergonómica

SmartVide X está equipado con un asa ergonómica y robusta de acero inoxidable macizo que permite mover fácilmente el SmartVide de un contenedor a otro.

Portátil: bolsa de transporte

La bolsa de transporte, de serie,
permite un transporte fácil y seguro
del SmartVide.





Amplia gama de accesorios

Cuba aislada neutra



Las cubas aisladas con tapa, disponibles en GN2/1 (56 litros) y GN1/1 (28 litros), están hechas a medida para los SmartVide.

Fabricados en acero inoxidable y equipados con grifo de vaciado, proporcionan aislamiento térmico y ahorro energético.

[Ver en la página web](#)

Cuba potenciada

Además de las cubas aisladas neutras, existe la posibilidad de conectar la máquina a una cuba potenciada equipada con resistencias controlables desde el SmartVide X. La conexión se realiza mediante USB y el cocedor toma el control de las resistencias de la cuba para acelerar los tiempos de calentamiento y recuperación. Esta función es especialmente útil cuando el género de partida está muy frío o congelado.

La cuba de 2/1 cuenta con dos resistencias de 735W y la de 1/1 con una de 735W.

Cuba	Voltaje red	Potencia	Software permite 50% / 100 % potencia
1/1	208V-240V/50Hz/60Hz	750W.	-
1/1	120V/60Hz	750W	375W / 750W
2/1	208V-240V/50Hz/60Hz	1500W	-
2/1	120V/60Hz	1500W	750W / 1500W



Ver en la página web

Amplia gama de accesorios

AMPLIA GAMA DE ACCESORIOS



Sonda al corazón y membrana

La sonda al corazón opcional se conecta al SmartVide y permite medir la temperatura en el corazón del producto en tiempo real.

Esto es recomendable a la hora de estandarizar recetas. Una membrana protege la bolsa de entradas de agua como consecuencia del uso de la sonda.

Además, SmartVide X permite definir tiempos de cocción por temperatura del baño o de la sonda al corazón del producto.



Divisores de cuba



Los divisores permiten dividir la cuba y ayudan a organizar mejor los alimentos en el baño. Es una forma muy práctica de aprovechar el espacio disponible.

[Ver en la página web](#)

Bolas anti-vapor

Las bolas anti-vapor cubren la superficie del baño creando una capa para evitar la evaporación de líquidos en cocciones largas. Mantienen las bolsas al vacío sumergidas, reducen humos así como el riesgo de salpicaduras.

Las bolas anti-vapor Sammic soportan hasta 110°C y se pueden usar prácticamente con cualquier tipo de líquido.

[Ver en la página web](#)





Garantía de calidad

Garantía de
calidad

GARANTÍA DE
CALIDAD



100% tested



Todos los SmartVide se prueban uno a uno antes de la venta, garantizando el mejor rendimiento en una cocina profesional.

Homologaciones y certificados

El SmartVide X está homologado por NSF component: **garantía de seguridad e higiene**, y cuentan con los certificados necesarios para su venta en los mercados más exigentes.





Sammic: la garantía de un líder

Diseñados y desarrollados con chefs, para chefs



El equipo de I+D+I de Sammic ha trabajado en estrecha colaboración con nuestro Chef corporativo Enrique Fleischmann y Fleischmann's Cooking Group con el objetivo de desarrollar el cocedor que mejor se adapte a sus necesidades.

Además, todos los modelos de SmartVide han sido testado por los Chefs Embajadores de Sammic de todo el mundo antes de su lanzamiento.

Sammic: la
garantía de un líder

LA GARANTÍA
DE UN LÍDER



Parte de una solución completa

Sammic fabrica envasadoras al vacío profesionales desde 1990, ofreciendo ahora una solución completa para la cocción sous-vide.





Todo sobre la cocción sous-vide



www.sous-vide.cooking

Sammic cuenta con una web dedicada a la cocción al vacío y la baja temperatura donde los usuarios pueden encontrar recetas, guías de cocción, técnicas, equipamientos y mucho más.



Todo sobre la cocción sous-vide

Janby Digital Kitchen

Nuestro partner tecnológico de Gastronomía 4.0

janby.kitchen

Janby digital kitchen tiene como objetivo sofisticar la cocina profesional y sus procesos a través de la digitalización, tecnología y conectividad.



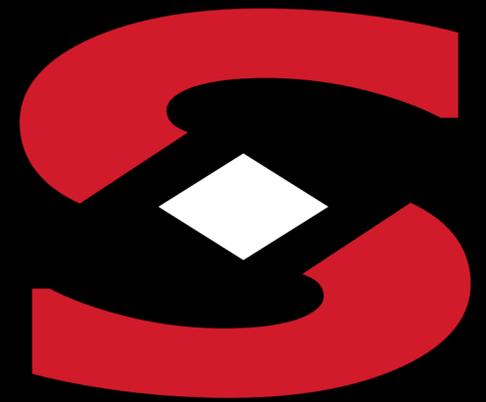


	SMARTVIDE X		
Temperatura de trabajo	5°C - 95 °C / 41 °F - 203 °F		
Resolución de display	0.01°C / 0.1 °F		
Resolución de tiempo	1 min		
Duración de ciclo	1 min - 99 h		
Display	TFT 5" táctil - capacitivo		
Temperatura ambiente permitida	5°C - 40°C / 41°F - 104 °F		
Capacidad máxima	56 lt. / 14 gal		
Alimentación	120V/60Hz/1	208-240V/50-60Hz/1	230V/50+60Hz/1
Consumo de corriente	12A	8A	8A
Potencia	1.400W	2.000W	2.000W
Dimensiones (Ancho x Fondo x Alto)	125mm x 148mm x 385mm / 4.9" x 5.8" x 15.2"		



Ficha de producto

Ver en la página web



sammic



UNE-EN ISO 9001

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