

Cocedor
sous-vide

SMART ViDE
by Sammic





SmartVide 5



SmartVide 9



SmartVide 7



Rendimiento profesional

Extremadamente precisos

Los cocedores sous-vide **SmartVide** están equipados 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

La elevada potencia de los SmartVide los hacen idóneos para ofrecer un **rendimiento profesional**.

Modelo	Potencia 230V	Potencia 120V
SmartVide5	1600 W	1200 W
SmartVide7	2000 W	1400 W
SmartVide9	2000 W	1400 W



Gran capacidad



Los **SmartVide 7/9** están diseñados para trabajar en recipientes de **hasta 56 litros de capacidad**. El modelo **SmartVide 5** funciona en recipientes de **hasta 30 litros** de capacidad.

Modelo	Capacidad máxima	Raciones de 200 gr.	Cantidad de producto
SmartVide5	30 l.	65	13 Kg.
SmartVide7	56 l.	120	24 Kg.
SmartVide9	56 l.	120	24 Kg.

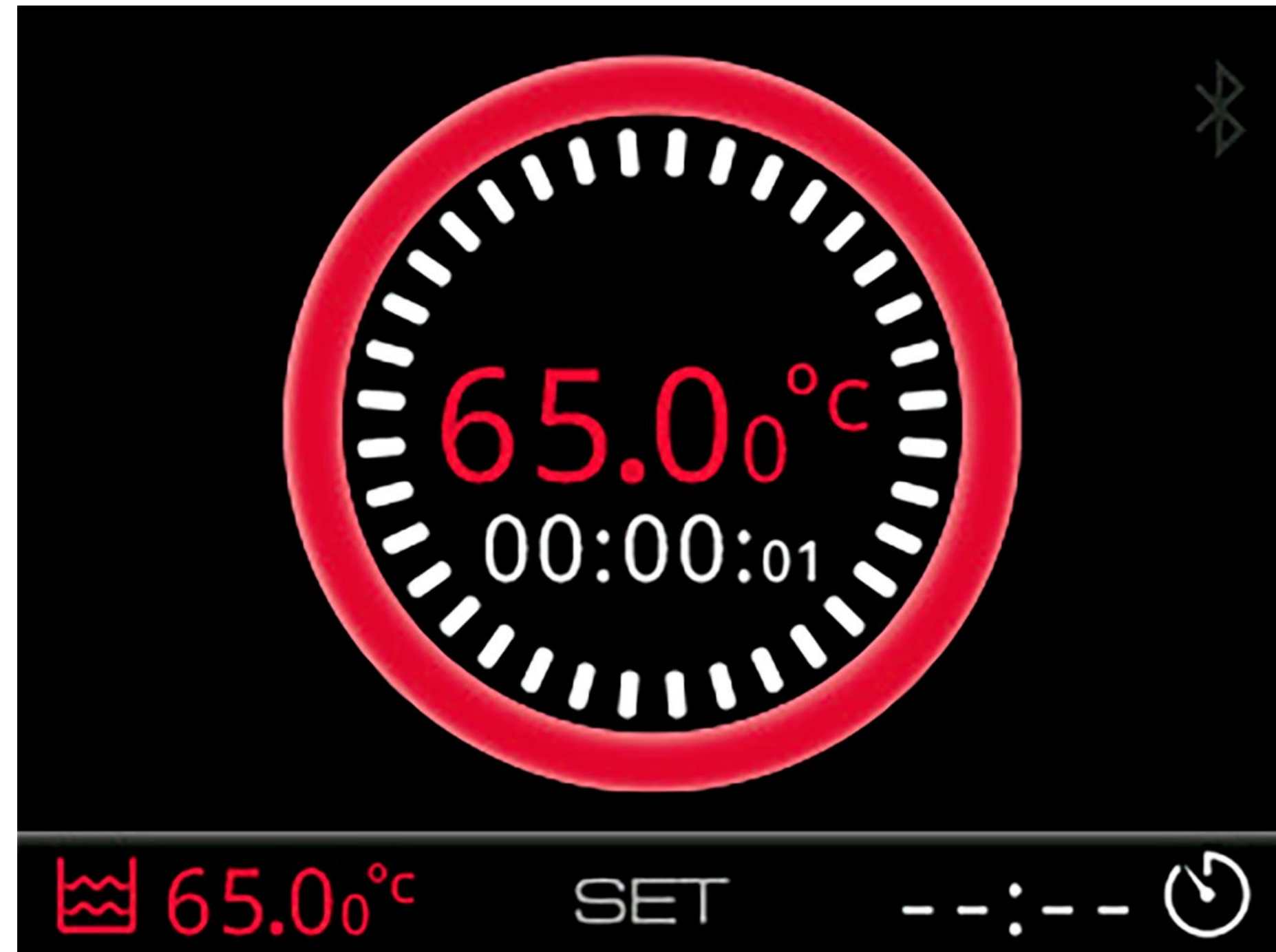
Recipientes admitidos

Además de las cubas aisladas especialmente diseñadas para el SmartVide, el SmartVide puede funcionar en recipientes gastronorm o cualquier otro tipo de recipiente, siempre que se cumplan los requisitos de capacidad máxima (hasta 56 / 30 litros, según modelo) y profundidad recomendadas (150-200 mm.)



A medida	Gastronorm	Otros
<ul style="list-style-type: none">• 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.**

Construcción robusta

Equipados con asa ergonómica y robusta de acero inoxidable macizo (SmartVide 9) o poliamida reforzada (SmartVide 7/5), todos los modelos cuentan con **un panel de mandos protegido contra la humedad.**

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



Amplia gama de accesorios

Cuba aislada con tapa



Las cubas aisladas con tapa, disponibles en GN2/1 (56 litros) y GN1/1 (30 litros), están hechas a medida para los SmartVide.

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

Amplia gama de accesorios

Sonda al corazón y membrana

La sonda al corazón, disponible para todos los modelos, 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.





Amplia gama de accesorios

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.



Prestaciones avanzadas

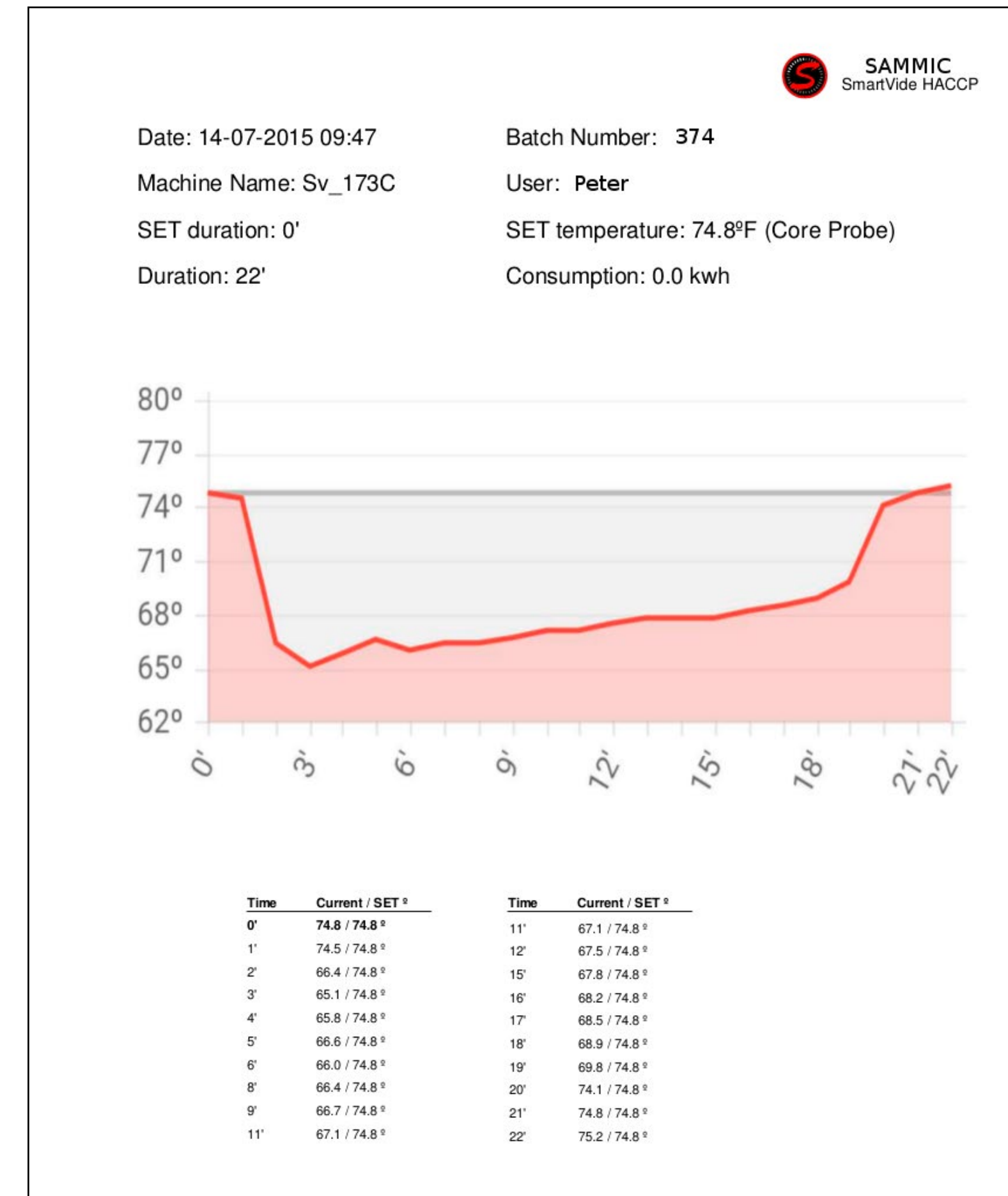
Conectividad Bluetooth

La conectividad Bluetooth, disponible en todos los modelos, combinado con el App gratuito disponible para IOS y Android, otorga prestaciones avanzadas al SmartVide, como la memoria de recetas, trazabilidad HACCP, inicio diferido o actualización del firmware. Además, los SmartVide 5/7/9 están **preparados para el nuevo sistema de trazabilidad individualizada de tiempos de cocción SmartVideTrack.**



HACCP-ready

Gracias a la conectividad Bluetooth, **SmartVide** hace que el **control HACCP** sea extremadamente sencillo, permitiendo **exportar o imprimir los resultados** de la cocción al final de cada ciclo.



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 en vez de introducir temperatura y tiempo, garantizando resultados consistentes en cada ciclo.

SmartVideTrack-ready

Todos los modelos están **preparados para funcionar con SmartVideTrack**, el nuevo sistema de trazabilidad individualizada de los tiempos de cocción.



Actualización del firmware

Gracias a la conectividad Bluetooth y la función Bootloader, el software que controla su SmartVide estará actualizado en todo momento.

Esto es útil para añadir funcionalidades o corregir, de forma remota, posibles errores en el funcionamiento de su dispositivo.



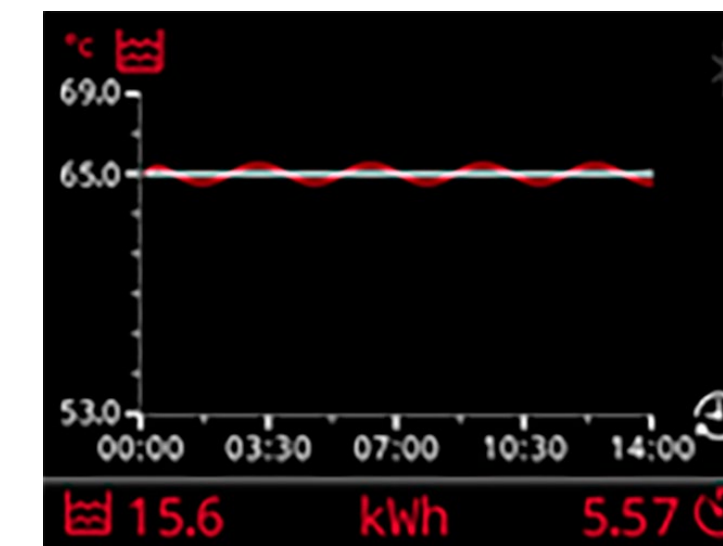


La mejor experiencia de uso

Fácil de usar

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.



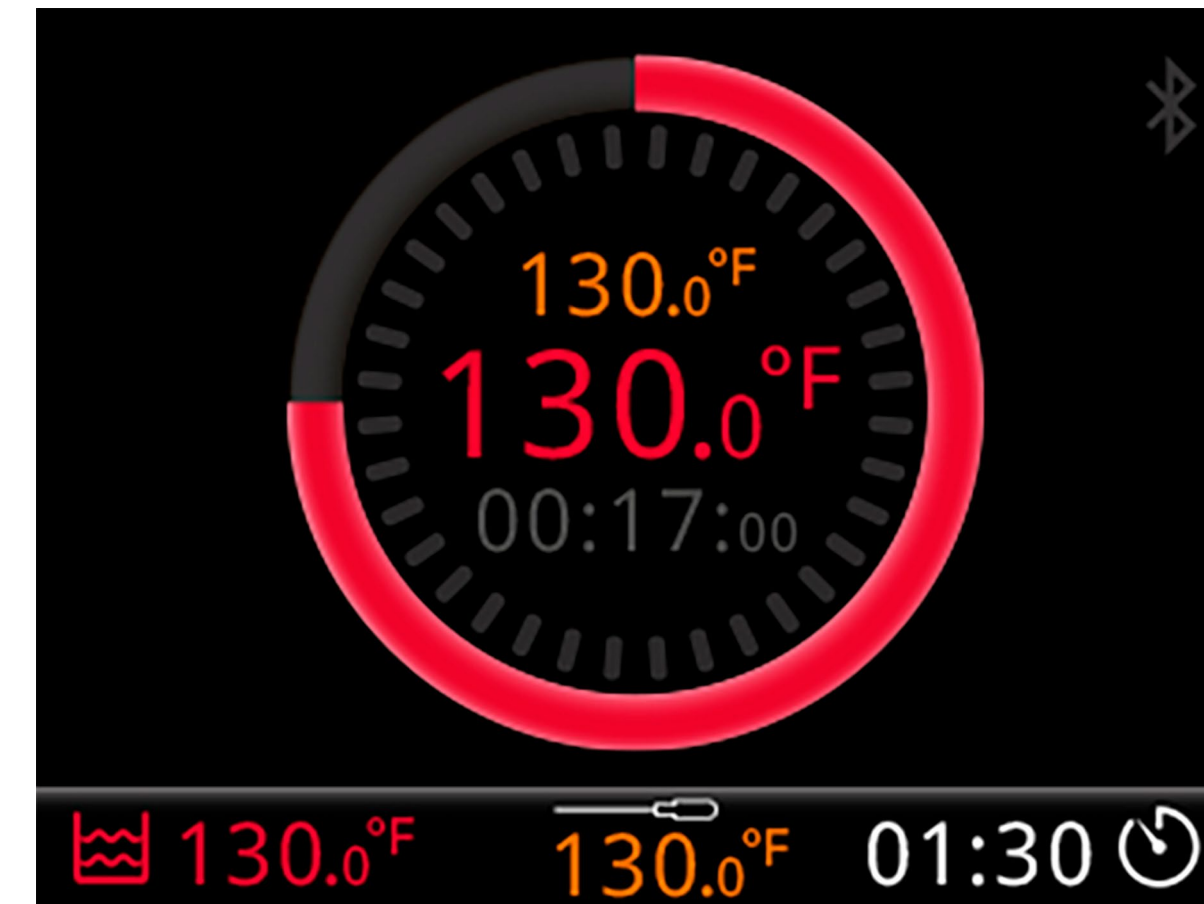
#Antes	#Durante	#Después
<ul style="list-style-type: none">• Temperatura set• Tiempo set• Temperatura actual• Tiempo estimado para llegar a la temperatura deseada	<ul style="list-style-type: none">• Temperatura set• Tiempo set• Temperatura actual• Tiempo restante	<ul style="list-style-type: none">• Resumen del ciclo (temperatura-tiempo)• Información de energía consumida

La mejor
experiencia de uso

MEJOR EXPERIENCIA
DE USO



Grados en °C / °F



Los SmartVide funcionan 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

La mejor
experiencia de uso

MEJOR EXPERIENCIA
DE USO



Portátil: asas ergonómicas

Todos los modelos están equipados con asas ergonómicas y robustas que permiten mover fácilmente el SmartVide de un contenedor a otro.



La mejor
experiencia de uso

MEJOR EXPERIENCIA
DE USO



Portátil: bolsa de transporte



La bolsa de transporte, de serie en SmartVide 9 y opcional en SmartVide 5 / 7, permite un transporte fácil y seguro del SmartVide.



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



Todos los SmartVide están homologados por NSF: **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

Sammic:
la garantía de un líder

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.

The screenshot shows the homepage of the 'SMARTVIDE by Sammic' website. At the top, there is a navigation menu with links for 'INICIO', 'SOUS VIDE', 'RECETAS', 'PRODUCTOS', 'SMARTVIDE BY SAMMIC', and 'BLOG'. A search bar is located in the top right corner. The main banner features a close-up image of a piece of cooked meat with vegetables. Below the banner, the text reads 'Todo sobre la cocción sous-vide' and 'Descubra la técnica culinaria que está revolucionando las cocinas profesionales'. Further down, there is a section titled 'Todo sobre la cocción sous-vide' with a subtitle 'Técnica, Recetas, Equipamiento y más'. The text describes the sous-vide technique as a culinary expansion that maintains food integrity by cooking in sealed plastic bags in water below the boiling point at a controlled temperature. A small image of a dish is shown at the bottom of this section.

Características técnicas

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 5
Precisión Display	0.01°C	0.01°C	0.01°C
Rango temperaturas	5-95°C	5-95°C	5-95°C
Resolución	1'	1'	1'
Duración ciclo(s)	1'-99h	1'-99h	1'-99h
Alimentación eléctrica	230V / 50-60 Hz / 1~ / 120V / 60 Hz / 1~		
Capacidad máxima	56 l	56 l	30 l
Potencia total (230V)	2000 W	2000 W	1600 W
Potencia total (120V)	1400 W	1400 W	1200 W
Dimensiones externas	124x140x360 mm	124x140x360 mm	116 x 128 x 330 mm
Peso neto	4.2 Kg	3,6 Kg	3,1 Kg

Características técnicas



Ficha de producto

[Ver en la página web](#)



Ficha de producto

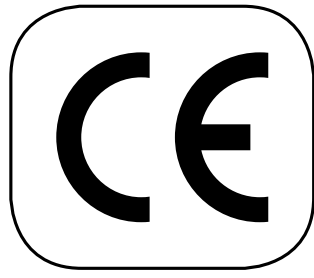
[Ver en la página web](#)



Ficha de producto

[Ver en la página web](#)

	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 5
Conectividad Bluetooth	Sí	Sí	Sí
HACCP-Ready	Sí	Sí	Sí
SmartVideTrack-Ready	Sí	Sí	Sí
Memoria de recetas	Sí	Sí	Sí
Sonda al corazón	Opcional	Opcional	Opcional
Firmware update	Sí	Sí	Sí
Bolsa de transporte	Sí	Opcional	Opcional



UNE-EN ISO 9001

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