



CUOCITORE SOUS-VIDE SMARTVIDE XL

Capacità massima: 120 litri.



DESCRIZIONE COMMERCIALE

Cuocitore a temperatura controllata professionale ad elevata precisione ed affidabilità, facile da usare e portatile.

- ✓ Connettività: Wireless / WIFI.
- ✓ HACCP-ready (4.0).
- ✓ Sonda al cuore e controllo sonda opzionali.
- ✓ Aggiornamento continuo del software.
- ✓ Touch screen a colori da 5 pollici.

Cuocitore a temperatura controllata portatile con agitatori per recipienti fino a 120 litri. Progettato per gli chef, sviluppato dagli chef.

- ✓ Costruzione in acciaio inox robusta e resistente per garantire prestazioni professionali.
- ✓ Assicura una cottura a **temperatura controllata con elevata precisione** preservando le qualità del prodotto e migliorando il sapore e la consistenza. SmartVide è dotato di un sistema di controllo della temperatura di gran precisione, ottenendo un risultato altamente accurato.
- ✓ Una sonda al cuore opzionale consente un controllo ancora più preciso della standardizzazione delle ricette, consentendo di impostare le ricette e controllare il funzionamento dello SmartVide tramite temperatura della sonda.
- ✓ Permette di cuocere i prodotti nei propri succhi, potendo così utilizzare immediatamente questo succo per **esaltare i sapori**.
- ✓ **Dimezza i tempi** di marinatura e di macerato degli ingredienti.
- ✓ **Infusione e aromatizza** oli, grassi o altri prodotti applicando la tecnica della temperatura controllata.
- ✓ Una sonda al cuore opzionale consente un controllo ancora più preciso della standardizzazione delle ricette, consentendo di impostare le ricette e controllare il funzionamento dello SmartVide tramite temperatura della sonda.
- ✓ La possibilità di collegamento ad una vasca potenziata controllata

da uno SmartVide XL riduce i tempi di riscaldamento dell'acqua. Questa funzione è particolarmente utile quando si lavora con prodotti molto freddi o congelati.

- ✓ Permette di aumentare i margini per l'**assenza di perdita di peso** dei prodotti.
- ✓ Richiede pochissimo tempo di dedizione diretta, consentendo di fare altro mentre il prodotto cuoce. Basta impostare la temperatura e tempo, SmartVide farà il resto. Il touch screen interattivo a colori offre tutte le informazioni a colpo d'occhio e rende il funzionamento estremamente intuitivo. Inoltre, grazie alla connettività, è consentito uno scambio di dati importanti per migliorare le prestazioni dello Chef.
- ✓ SmartVide XL offre un menu di impostazioni completo accessibile tramite il suo touch screen.
- ✓ **Portatile:** Grazie al suo **manico ergonomico** e robusto di acciaio inox massiccio, SmartVide può essere facilmente spostato da un contenitore all'altro.
- ✓ **HACCP-ready:** Grazie alla connettività Wireless, è possibile esportare o stampare i risultati di cottura alla fine di ogni ciclo. Inoltre, lo storico può essere consultato sul touch screen interattivo in qualsiasi momento durante il ciclo.
- ✓ La tua macchina, sempre aggiornata: **aggiornamento firmware** gratuito, ovunque tu sia, senza bisogno di dispositivi aggiuntivi.

INCLUSO

- ✓ Janby Track Mini (richiede attivazione).

OPZIONALE

- Sonda al cuore.
- Contenitori isolati.
- Vasca potenziata.
- Coperchi.
- Sfere antivapore.
- Janby Track (disponibile su janby.kitchen)

ACCESSORI

- Vasche potenziate per SmartVide X
- Vasche potenziate per SmartVide XL
- tVide XL
- Cestelli per vasca potenziata 120P

SPECIFICHE

Temperatura

Precisione display: 0,01°C

Rango: 5°C - 95°C

Temperatura ambiente ammessa: 5°C - 40°C

Tempo

Resoluzione: 1'

Durata ciclo(i): 1' - 99 h

Caratteristiche generali

Capacità massima recipiente: 120 l

Potenza Totale: 2600 W

Dimensioni parte sommergibile: 117 mm x 110 mm x 197 mm

Dimensioni esterne: 125 mm x 148 mm x 435 mm

Peso netto: 4,65 kg

MODELLI DISPONIBILI

1180402 SmartVide XL 208-240/50-60/1

1180400 SmartVide XL 230/50-60/1

1180406 SmartVide XL 230/50-60/1 AUS

* Consulta per versioni speciali



LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E SOUS-VIDE
CUOCITORI SOTTOVUOTO SMARTVIDE

scheda del prodotto
aggiornato 10/04/2024

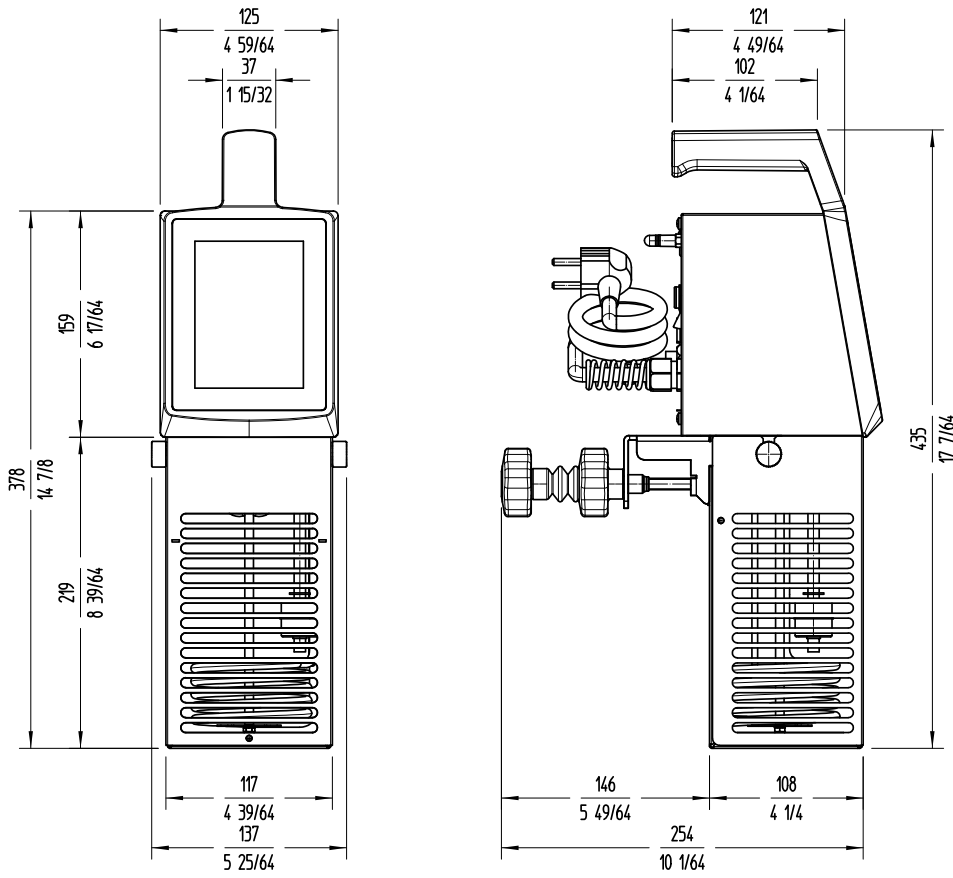


CUOCITORE SOUS-VIDE SMARTVIDE XL

Capacità massima: 120 litri.



LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E SOUS-VI-
CUOCITORI SOTTOVUOTO SMARTVIDE



www.sammic.it

Food Service Equipment Manufacturer

Via M. Bignamini 2/C
24047 - Treviglio (BG)

italia@sammic.com

Tel.: +39 0363 1847403



Progetto	Data
Rif.	Unità
Approvato	

scheda del prodotto
aggiornato 10/04/2024