



Cocedor sous-vide

SMARTVIDE 5

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.

La cocción sous-vide, una técnica con muchas ventajas

- Garantiza la cocción a una temperatura controlada con gran precisión, preservando las cualidades del producto y realizando su sabor y textura. SmartVide 5 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 realizar 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.

SmartVide 0: 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.
- 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 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.
- Tu máquina, siempre actualizada: actualización del firmware gratuito, estés donde estés.



1600 W
Potencia total

Opcional

- Bolsa de transporte
- Sonda al corazón
- Contenedor aislado
- Tapa
- Bolas antivapor
- Janby Track (disponible a través de janby.kitchen)

Accesorios

- Sensor de temperatura Sous-Vide
- Membranas Sous-Vide
- Cuba aislada para Sous-Vide
- Tapas para SmartVide

- Esferas antivapor

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
- 1180104 SmartVide 5 208-240/50-60/1

**Consulte para versiones especiales*

