



Ver producto y PDF 
<https://webb.mx/sammic-smartvidexl>

Cocedor sous-vide

SMARTVIDE XL

Descripción

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil

- Conectividad: Bluetooth / WIFI.
- HACCP-ready.
- Sonda al corazón opcional y control por sonda.
- Actualización continua del software.
- Pantalla a color táctil de
- 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 realzando su sabor y textura. SmartVide 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, permitiendo establecer recetas y controlar el funcionamiento del SmartVide por temperatura de sonda.
- Permite cocinar productos en sus propios jugos, pudiéndose usar este jugo inmediatamente para realzar 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.
- La posibilidad del inicio del ciclo

activado por sonda es una función crucial para la pasteurización.

- Permite aumentar los márgenes por la ausencia de pérdidas de peso en los productos.
- La posibilidad del inicio del ciclo activado por sonda es una función crucial para la pasteurización.
- Permite aumentar los márgenes por la ausencia de pérdidas de peso en los productos.
- La posibilidad de conexión a cuba potenciada controlada por SmartVide XL reduce los tiempos de calentamiento del agua. Esta función es especialmente útil cuando se trabaja con productos muy fríos o congelados.

SmartVide XL: diseñado para chefs, desarrollado con chefs

- Construcción en acero inoxidable robusto y resistente para garantizar un rendimiento profesional.
- 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. La pantalla táctil interactiva a todo color ofrece toda la información de un vistazo y hace que el funcionamiento sea extremadamente intuitivo. Además, gracias a la conectividad, se permite un intercambio de datos importantes para mejorar el rendimiento del chef.
- SmartVide X ofrece un menú de ajustes completo y accesible mediante su pantalla táctil.
- Portátil: gracias a su asa ergonómica y



2600 W

Potencia total

robusta de acero inoxidable macizo, SmartVide se puede mover fácilmente de un contenedor a otro.

- HACCP-ready: gracias a la conectividad Bluetooth, es posible exportar o imprimir los resultados de la cocción al final de cada ciclo. Además, se puede consultar el histórico en la pantalla táctil interactiva en cualquier momento durante el ciclo.
- Tu máquina, siempre actualizada: actualización del firmware gratuito, estés donde estés, sin necesidad de dispositivos
- Sous-vide para grandes producciones
- SmartVide XL + Cuba 120P

Elevada producción: hasta 200 porciones de 200 g por hora.

Diseñados para ayudar a los profesionales de la hostelería en la productividad, la versatilidad del menú y la calidad culinaria. Permiten a los operadores servir hasta 200 porciones de 200 g por hora manteniendo la misma precisión que un tanque de sous-vide de mostrador

Incluido

- Janby Track Mini (requiere

Opcional

- Sonda al corazón
- Contenedores aislados
- Cubas potenciadas
- Tapas
- Bolas antivapor
- Janby Track (disponible a través de janby).

Accesorios

- Sensor de temperatura Sous-Vide
- Membranas Sous-Vide
- Cuba aislada para Sous-Vide
- Tapas para SmartVide
- Esferas antivapor
- Cestos para cuba potenciada

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

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Capacidad máxima del recipiente: 120 l
- Potencia total: 2600 W
- Dimensiones parte sumergible: 117 mm x 110 mm x 197 mm
- Dimensiones exteriores: 125 mm x 148 mm x 435 mm
- Peso neto: 4,65

Modelos Disponibles

- 1180402 SmartVide XL 208-240/50-60/1
- 1180400 SmartVide XL 230/50-60/1
- 1180406 SmartVide XL 230/50-60/1 AUS

Consulte para versiones especiales*

