




Ver producto y PDF   
<https://webb.mx/sammic-smartvide7>

# Cocedor sous-vide | SAMMIC SMARTVIDE 7

## SMARTVIDE 7

### 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 7 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 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.
- Permite aumentar los márgenes

por la ausencia de pérdidas de peso en los productos.

### SmartVide 7: 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
- 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, SmartVide7 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.



**2000 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: 56 l
- Potencia total: 2000 W

- Dimensiones parte sumergible: 117 mm x 110 mm x 147 mm
- Dimensiones exteriores: 124 mm x 140 mm x 360 mm
- Peso neto: 3.6 kg
- Dimensiones del embalaje 440 x 190 x 310 mm
- Peso bruto: 5.5 kg

## Modelos disponibles

- 1180121 SmartVide 7 230/50-60/1 UK
- 1180123 SmartVide 7 120/60/1
- 1180120 SmartVide 7 230/50-60/1
- 1180124 SmartVide 7 208-240/50-60/1

*\*Consulte para versiones especiales*

