




Ver producto y PDF 
<https://webb.mx/sammic-smartvide9>

Cocedor sous-vide | SAMMIC SMARTVIDE 9

SMARTVIDE 9

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.
- Programable: posibilidad de almacenar 20 programas de cocción.

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 9 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 0: 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.
- 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 ergonómica y robusta de acero inoxidable macizo, SmartVide9 se puede mover fácilmente de un contenedor a otro. La bolsa con la que se suministra el termocirculador permite al chef llevarse consigo a cualquier sitio.
- HACCP-ready: gracias a la



2000 W
Potencia total

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.

Incluido

- Bolsa de transporte.

Opcional

- Sonda al corazón.
- Contenedores aislados.
- Tapas.
- 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: 4.2 kg

- Dimensiones del embalaje 440 x 190 x 310 mm

- Peso bruto: 5.8 kg

- Modelos Disponibles

- 1180141 SmartVide 9 230/50-60/1 UK

- 1180143 SmartVide 9 120/60/1

- 1180140 SmartVide 9 230/50-60/1

- 1180144 SmartVide 9 208-240/50-60/1

- Consulte para versiones especiales*

