

Cuocitori Sous Vide

SmartVide X, SmartVide 9
SmartVide 7, SmartVide 5



SMART ViDE
by Sammic



SmartVide 5

SmartVide 7

SmartVide 9

SmartVide X

Sogni una tecnica culinaria che...

...garantisca la cottura a una **temperatura controllata con precisione**, preservando le qualità del prodotto ed esaltandone gusto e consistenza?

...consenta di cucinare i prodotti nel loro sugo, che può essere utilizzato immediatamente per **esaltare i sapori**?

...**dimezzi i tempi** di marinatura e maceratura degli ingredienti?

...**infusioni e aromatizzi** olio, grassi ed altri prodotti applicando la tecnica della temperatura controllata?

...consenta di aumentare i margini grazie alla **mancanza perdita di peso** dei prodotti?

...necessiti di **pochissimo tempo**, consentendo di fare altre cose mentre il prodotto si cuoce?

...offra una **resa professionale**?

...consenta di ottenere un efficace **controllo HACCP**?

...da poter **portare con te**, ovunque tu vada?



SmartVide by Sammic: l'innovazione per lo chef



Progettato per gli chef, sviluppato con gli chef

Il team di Ricerca, Sviluppo e Innovazione di Sammic ha lavorato in stretta collaborazione con il nostro Chef aziendale Enrique Fleischmann e Fleischmann's Cooking Group al fine di sviluppare il cuocitore più adatto alle vostre esigenze. Inoltre, SmartVide è stato testato dagli Chef di tutto il mondo prima del lancio.

Parte di una soluzione completa

Sammic produce confezionatrici sottovuoto professionali dal 1990, offrendo ora una soluzione completa per la cottura sottovuoto. Sammic ha inoltre sviluppato un sito web dedicato alla cottura sottovuoto con informazioni complete su tecnica, ricette, news, domande frequenti e molto altro. E siccome non c'è due senza tre, Sammic offre corsi di formazione grazie a "Chef's Services".

Prodotto da Sammic

SmartVide è prodotto da Sammic nella fabbrica di Azkoitia (Spagna), al centro del polo culinario basco.

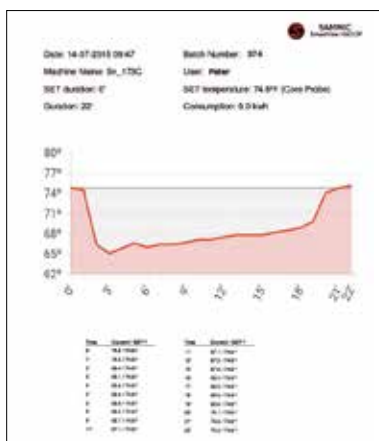
Chef's services by Sammic:

Un intero staff al vostro servizio

Sammic si è unito a Fleischmann's Cooking Group per fornire servizi di formazione e consulenza ai nostri distributori e utenti. Vantiamo uno Chef Aziendale e un'aula di cucina che offrono, servizi standardizzati su misura, a casa del cliente oppure on-line. I servizi che vi aiuteranno a ottenere il meglio per scegliere le nostre attrezzature o le attrezzature che meglio si adattano alle vostre esigenze.



SmartVide by Sammic:



ESTREMAMENTE PRECISA

I cuocitori sottovuoto **SmartVide** sono dotati di un sistema di **controllo della temperatura estremamente preciso**, consentendo di ottenere risultati davvero notevoli.

SONDA AL CUORE OPZIONALE

Tutti i macchinari sono predisposti per una sonda al centro che consente un **controllo ancora più preciso**.

FACILE DA USARE

Basta programmare temperatura e tempo: SmartVide farà il resto. 4 pulsanti e un display TFT a colori che offre **tutte le informazioni in una sola occhiata** e rende il funzionamento semplice e intuitivo.

SmartVide X è dotato di un **touchscreen** da 5.5" full color, pensato appositamente per l'ambiente cucina.

PROFESSIONALE

I cuocitori SmartVide possono essere usati con recipienti **fino a 56 l** di capienza. La struttura in **robusto e resistente acciaio inox e poliammide rinforzata con fibra di vetro** (a seconda del modello) lo rende ideale per un uso professionale.

CONNETTIVITÀ

Grazie alla connettività Bluetooth, SmartVide fa sì che il controllo HACCP sia estremamente semplice, consentendo di **memorizzare ricette** e di esportare o stampare i risultati della cottura alla fine di ogni ciclo.

Inoltre, **SmartVide X** è dotato di **connettività WiFi**, che consente funzionalità avanzate e la migliore esperienza utente.

MEMORIZZAZIONE RICETTE

È possibile **salvare le ricette per nome** sia nella memoria del dispositivo che nell'app. È sufficiente scegliere la ricetta invece di inserire temperatura e tempo, assicurando risultati notevoli ad ogni ciclo.



PORTATILE

Grazie alla **maniglia ergonomica e robusta**, SmartVide può essere agevolmente spostato da un recipiente all'altro. La **borsa per il trasporto** consente di trasportarlo ovunque.



MASSIMA VERSATILITÀ

I cuocitori ad immersione SmartVide **possono essere utilizzati in qualsiasi tipo di contenitore** purché vengano rispettate le specifiche massime consigliate per la portata e la profondità minima di 150 mm.

Inoltre, sono disponibili **vasche isolate per tutti i modelli** e SmartVide X può essere utilizzato con vasche potenziate che interagiscono con SmartVide.



HACCP-READY

Grazie alla connettività Bluetooth, SmartVide fa sì che il controllo HACCP sia estremamente semplice, consentendo di **esportare o stampare i risultati della cottura** alla fine di ogni ciclo.

JANBY TRACK-READY

Tutti i modelli sono pronti all'uso con **Janby Track**, il nuovo sistema di tracciabilità personalizzata dei tempi di cottura.

Inoltre, **SmartVide X** è predisposto per l'attivazione dell'applicazione **Janby Track Mini in modo integrato** senza la necessità di apparecchi aggiuntivi.



IL TUO SMARTVIDE, SEMPRE AGGIORNATO

Grazie alla connettività Bluetooth e alla funzione Bootloader, il **software** che controlla lo SmartVide è **sempre aggiornato**.

Nel caso di **SmartVide X**, grazie alla **connettività WiFi**, il **software si aggiorna** in modo più diretto e pratico, senza bisogno di dispositivi aggiuntivi.



100% TESTED

Tutti gli SmartVide vengono provati uno per uno prima della vendita, assicurando il **miglior rendimento** in una cucina professionale.



SmartVide by Sammic:

SmartVide 5



- Capacità massima: 30 l.
- Potenza: 1.600 W
- Schermo TFT
- Connettività Bluetooth
- Firmware updater
- Janby Track-ready
- HACCP-ready
- Impugnatura in poliammide rinforzato con fibra di vetro

SmartVide 7



- Capacità massima: 56 l.
- Potenza: 2.000 W
- Schermo TFT
- Connettività Bluetooth
- Firmware updater
- Janby Track-ready
- HACCP-ready
- Impugnatura in poliammide rinforzato con fibra di vetro

un modello per ogni utente



SmartVide 9



- Capacità massima: 56 l.
- Potenza: 2.000 W
- Schermo TFT
- Connettività Bluetooth
- Firmware updater
- Janby Track-ready
- HACCP-ready
- Impugnatura in acciaio inossidabile

SmartVide X



- Capacità massima: 56 l.
- Potenza: 2.000 W
- Interactive touchscreen
- Connettività Bluetooth + WiFi
- Aggiornamento firmware senza dispositivi intermedi
- Janby Track-ready + Janby Track Mini integrato
- HACCP-ready
- Impugnatura in acciaio inossidabile

Maggiori informazioni >>>



CONNETTIVITÀ AVANZATA:
Bluetooth + WiFi

JANBY TRACK MINI integrato
** Necessita di attivazione*



FIRMWARE UPDATER senza
bisogno di dispositivi aggiuntivi



SMART ViDE

X

SmartVide X: un cuocitore ad immersione unico



LA MIGLIORE ESPERIENZA UTENTE

1. Controllo tramite touchscreen interattivo

- Touchscreen a colori da 5.5".
- Resistente per l'uso in ambienti da cucina.
- Lettura facile da qualsiasi angolazione.

2. Interazione ottimale con l'utente

- Utilizzo estremamente intuitivo.
- Tutte le informazioni a colpo d'occhio.

3. Informazioni nella tua lingua

Seleziona la tua lingua da un ampio elenco di opzioni.

4. Aggiornamento diretto del firmware

Grazie alla connettività WiFi, non è necessario alcun dispositivo aggiuntivo per aggiornare il firmware.

CARATTERISTICHE ESCLUSIVE

5. Archiviazione avanzata delle ricette

Memorizzazione della ricetta per temperatura della vasca, temperatura della sonda al cuore e tempo di cottura.

6. Inizio ciclo attivato dalla sonda

Inizio ciclo automatico quando la sonda rileva la temperatura stabilita.

7. Interazione intelligente con la vasca riscaldata

La vasca riscaldata è progettata per SmartVide X. Controlla la vasca per accelerare i tempi di riscaldamento quando la temperatura iniziale è bassa.

8. Modello scalabile

Nuove funzioni possono essere aggiunte grazie alle infinite possibilità del touchscreen.

MASSIMO CONTROLLO DEI PROCESSI

9. Massimo controllo dei processi

- Il registro di metà ciclo può essere consultato in qualsiasi momento durante il ciclo.
- Il registro degli errori può essere esportato con il rapporto di cottura.
- Utilizzare le informazioni per intervalli di temperatura. Utile durante la creazione e la standardizzazione delle ricette.

10. Menu delle impostazioni semplice e accessibile

Menu impostazioni estremamente intuitivo.

Una vasta gamma di accessori per soluzioni personalizzate



VASCHE ISOLATE

Progettate appositamente per gli SmartVide, sono disponibili in 2 misure. Realizzate in acciaio inossidabile e dotate di rubinetto di scarico.

VASCHE POTENZIATE PER SMARTVIDE X

La vasca potenziata si collega allo SmartVide X, che lo controlla per un riscaldamento dell'acqua più rapido. Ideale per prodotti congelati o molto freddi.

COPERCHI PER SMARTVIDE

Evitano l'evaporazione dell'acqua durante la cottura. Sono adattati alle vaschette Gastronorm e alle vasche isolate Sammic.

DIVISORI PER VASCA

Facilita la collocazione del prodotto nella vasca.

SFERE ANTIVAPORE

Palline cave in polipropilene da Ø20mm. Per evitare l'evaporazione dei liquidi durante una lunga cottura.

SONDA DEL CUORE

Per misurare la temperatura nel cuore del prodotto.

MEMBRANA PER SONDA

Permette di trattenere il vuoto nella borsa quando viene utilizzata la sonda.

BORSA DA TRASPORTO

Viene fornita con SmartVide 9 / X ed è opzionale per SmartVide 7 / 5.



	SMARTVIDE 5	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE X
Vasca isolata 2/1 (56 l.)	-	o	o	o
Vasca isolata 1/1 (28 l.)	o	o	o	o
Vasca potenziata 2/1 (56 l.)	-	-	-	o
Vasca potenziata 1/1 (28 l.)	-	-	-	o
Sonda del cuore	o	o	o	o
Borsa da trasporto	o	o	x	x

o = opzionale x = incluso

Janby Track-ready



www.janby.kitchen



Tutti i modelli sono pronti all'uso con **Janby Track**, il nuovo sistema di tracciabilità personalizzata dei tempi di cottura.

Inoltre, **SmartVide X** è predisposto per l'attivazione dell'**applicazione Janby Track Mini in modo integrato** senza la necessità di apparecchi aggiuntivi.

** Questo servizio e tutte le funzionalità aggiuntive vengono abilitati in modo indipendente attraverso il nostro partner tecnologico **Gastronomia 4.0 Janby Digital Kitchen**.*

www.sous-vide.cooking

Tutto sulla **cottura sottovuoto**



Sammic ha un sito web dedicato alla **cottura sottovuoto** e a **bassa temperatura** in cui gli utenti possono trovare ricette, guide di cottura, tecniche, attrezzature e molto altro ancora.



www.sous-vide.cooking



Caratteristiche tecniche

	SMARTVIDE 5	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE X
Capacità	30l	56l	56l	56l
TEMPERATURA				
Range temperature	5-95°C	5-95°C	5-95°C	5-95°C
TEMPO				
Risoluzione	1'	1'	1'	1'
Durata ciclo/i	1'-99 h	1'-99 h	1'-99 h	1'-99 h
CARATTERISTICHE PRINCIPALI				
Sonda del cuore	o	o	o	o
Connettività Bluetooth	x	x	x	x
Connettività WiFi	-	-	-	x
HACCP-ready	x	x	x	x
Firmware updater	x	x	x	x
Schermo touch	-	-	-	x
Janby Track-ready	x	x	x	x
Janby Track Mini integrato	-	-	-	x
Borsa da trasporto	o	o	x	x
ALIMENTAZIONE ELETTRICA				
Potenza totale (230V)	1600 W	2000 W	2000 W	2000 W
DIMENSIONI ESTERNE				
Dimensioni esterne	116 x 128 x 330 mm	124 x 140 x 360 mm	124 x 140 x 360 mm	125 x 148 x 385 mm
Peso netto	3.1Kg	3.6Kg	4.2Kg	4.4Kg

o = opzionale X = incluso



www.sammic.com



www.sous-vide.cooking



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA · SPAIN

03/2022 · 0009360