



### SmartVide4 230/50-60/1

**CAPACIDAD MÁX.: 28 LITROS.**

**Cocedor a temperatura controlada profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.**

Cocedor a temperatura controlada portátil con agitador para recipientes de hasta 28 litros de capacidad. 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.
- Garantiza la cocción a una temperatura controlada con gran precisión, preservando las cualidades del producto y realzando su sabor y textura. SmartVide4 está equipado con un sistema de control de temperatura de gran precisión, obteniendo resultados altamente consistentes.
- 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.
- Infusión 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.
- Requiere muy poco tiempo de dedicación directa, permitiendo hacer otras cosas mientras el producto se está cocinando. Basta con programar temperatura y tiempo, SmartVide6 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.
- SmartVide4 es portátil: Gracias a su asa, SmartVide4 se puede mover fácilmente de un contenedor a otro. La bolsa, opcional, permite al Chef llevarse el consigo a cualquier sitio.



**SmartVide4 230/50-60/1****ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

No existe en el sistema la plantilla Portal - Producto para el ítem 1180040

**EQUIPAMIENTO INCLUIDO****EQUIPAMIENTO OPCIONAL**

- Bolsa de transporte.
- Contenedor aislado.
- Tapa.



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE

Cód. 1180020

COCEDORES SOUS-VIDE



## SmartVide6 230/50-60/1

**CAPACIDAD MÁX.: 56 LITROS.**

**Cocedor a temperatura controlada profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil. Ideal para la regeneración.**

Cocedor a temperatura controlada portátil con agitador para recipientes de hasta 56 litros de capacidad. 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.
- Garantiza la cocción a una temperatura controlada con gran precisión, preservando las cualidades del producto y realzando su sabor y textura. SmartVide6 está equipado con un sistema de control de temperatura de gran precisión, obteniendo resultados altamente consistentes.
- 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.
- Infusiona 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.
- Requiere muy poco tiempo de dedicación directa, permitiendo hacer otras cosas mientras el producto se está cocinando. Basta con programar temperatura y tiempo, SmartVide6 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.
- SmartVide6 es portátil: Gracias a su asa, SmartVide6 se puede mover fácilmente de un contenedor a otro. La bolsa, opcional, permite al Chef llevárselo consigo a cualquier sitio.



SAMMIC, S.L.  
Basarile, 1 · 20720 AZKOITIA  
www.sammic.com



**SmartVide6 230/50-60/1**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

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 (8 A)  
 Alimentación eléctrica: 230 V / 50-60 Hz / 1 ~  
 Enchufe: EU

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



**EQUIPAMIENTO INCLUIDO**

**EQUIPAMIENTO OPCIONAL**

- Bolsa de transporte.
- Contenedores aislados.
- Tapas.



## SmartVide8 230/50-60/1

**CAPACIDAD MÁX.: 56 LITROS.**

**Cocedor a temperatura controlada profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.**

Cocedor a temperatura controlada portátil con agitador para recipientes de hasta 56 litros de capacidad. Diseñado para chefs, desarrollado con chefs.

- Construcción en acero inoxidable robusto y resistente para garantizar un rendimiento profesional.
- Garantiza la cocción a una temperatura controlada con gran precisión, preservando las cualidades del producto y realzando su sabor y textura. SmartVide8 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.
- 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.
- Requiere muy poco tiempo de dedicación directa, permitiendo hacer otras cosas mientras el producto se está cocinando. Basta con programar temperatura y tiempo, SmartVide8 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.
- SmartVide8 es portátil: Gracias a su asa ergonómica y robusta de acero inoxidable macizo, SmartVide8 se puede mover fácilmente de un contenedor a otro. La bolsa con la que se suministra el termocirculador permite al Chef llevárselo consigo a cualquier sitio.



2006/95/CE , 89/336/CE

EN 61010: 1 , EN 51010:2010 , EN 61326



**SmartVide8 230/50-60/1**



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

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 (8 A)  
 Alimentación eléctrica: 230 V / 50/60 Hz / 1 ~  
 Enchufe: EU

Dimensiones parte sumergible: 117 mm x 110 mm x 147 mm  
 Dimensiones exteriores: 124 mm x 140 mm x 360 mm

Peso neto: 4.1 Kg

**EQUIPAMIENTO INCLUIDO**

- Bolsa de transporte.

**EQUIPAMIENTO OPCIONAL**

- Sonda al corazón.
- Contenedores aislados.
- Tapas.



## SmartVide8 Plus 230/50-60/1

**CAPACIDAD MÁX.: 56 LITROS. CONECTIVIDAD BLUETOOTH PARA HACCP.**

**Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil. Con funciones avanzadas que permite un intercambio de datos importantes para mejorar el rendimiento del Chef y llevar un control HACCP efectivo gracias a la conectividad Bluetooth.**

Cocedor a temperatura controlada portátil con agitador para recipientes de hasta 56 litros de capacidad. Diseñado para chefs, desarrollado con chefs.

- Construcción en acero inoxidable robusto y resistente para garantizar un rendimiento profesional.
- Garantiza la cocción a una temperatura controlada con gran precisión, preservando las cualidades del producto y realizando su sabor y textura. SVIDe8 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.
- 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.
- Infundona 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.
- Requiere muy poco tiempo de dedicación directa, permitiendo hacer otras cosas mientras el producto se está cocinando. Basta con programar temperatura y tiempo, SVIDe8 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.
- SVIDe 8 es portátil: Gracias a su asa ergonómica y robusta de acero inoxidable macizo, SVIDe8 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.
- SVIDe 8 Plus permite un control HACCP efectivo. Gracias a la conectividad Bluetooth, es posible exportar o imprimir los resultados de la cocción al final de cada ciclo.



2006/95/CE , 89/336/CE

EN 61010: 1 , EN 51010:2010 , EN 61326



**SmartVide8 Plus 230/50-60/1**



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

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 (8 A)  
 Alimentación eléctrica: 230 V / 50/60 Hz / 1 ~  
 Enchufe: EU

Dimensiones parte sumergible: 117 mm x 110 mm x 147 mm  
 Dimensiones exteriores: 124 mm x 140 mm x 360 mm

Peso neto: 4.1 Kg

**EQUIPAMIENTO INCLUIDO**

- Bolsa de transporte.

**EQUIPAMIENTO OPCIONAL**

- Sonda al corazón.
- Contenedores aislados.
- Tapas.