



# SMARTVIDE6 230/50-60/1

Capacidad máx.: 56 litros.



1180020



## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

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

## CARACTERÍSTICAS

**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.
- ✓ **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, 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 llevarse consigo a cualquier sitio.

## ACCESORIOS

- Cuba aislada para Sous-Vide
- Tapas para SmartVide
- Bolas antivapor
- Bolsa SmartVide



SAMMIC, S.L.  
Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA  
www.sammic.com



www.sammic.es  
Fabricante de Equipos para Hostelería  
Basarte, 1  
20720 Azkoitia, Spain  
ventas@sammic.com  
Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
COCEDORES SOUS-VIDE

ficha de producto  
actualizado 25/09/2019



# SMARTVIDE6 230/50-60/1

Capacidad máx.: 56 litros.



1180020

## 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 (8 A)

Alimentación eléctrica: 230 V / 50-60 Hz / 1 ~

Enchufe: EU

Dimensiones parte sumergible: 117 mm x 110 mm x 147 mm

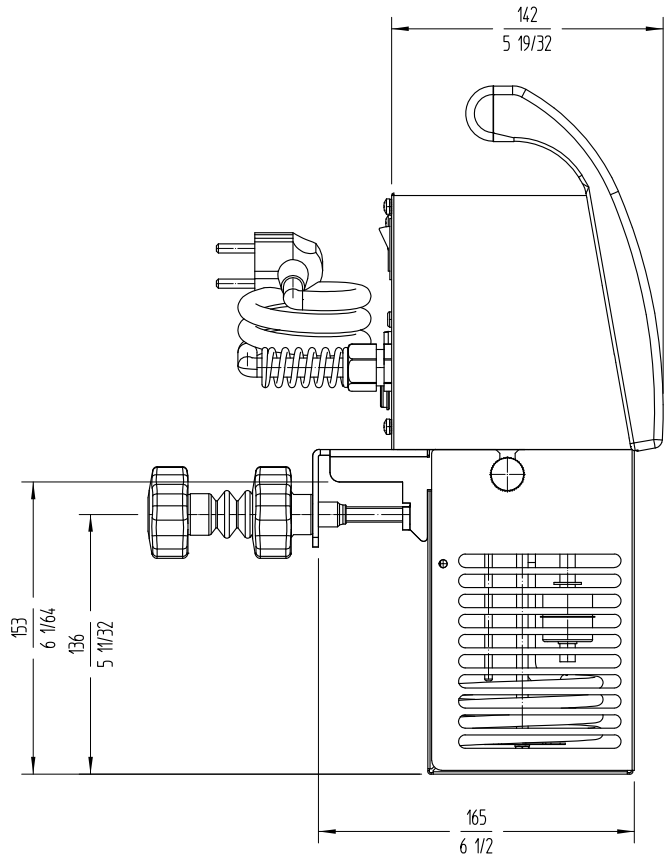
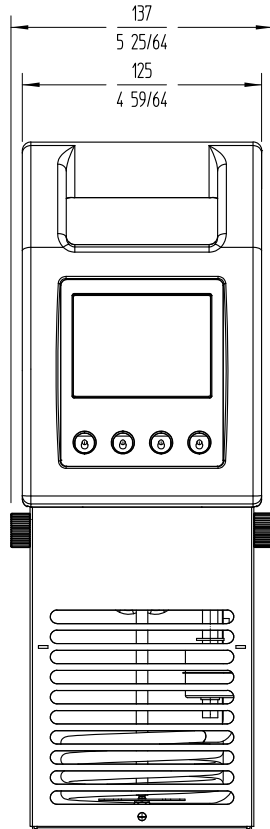
Dimensiones exteriores: 124 mm x 140 mm x 360 mm

Peso neto: 3.6 Kg

### Dimensiones del embalaje

440 x 190 x 310 mm

Peso bruto: 5.5 Kg.



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
COCCEDORES SOUS-VIDE



[www.sammic.es](http://www.sammic.es)

Fabricante de Equipos para Hostelería  
Basarte, 1  
20720 Azkoitia, Spain  
[ventas@sammic.com](mailto:ventas@sammic.com)  
Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto  
actualizado 25/09/2019