



**Cocedor sous-vide SmartVide8**

**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.
- 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, 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.



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

2006/95/CE , 89/336/CE



## Cocedor sous-vide SmartVide8



### 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  
 Conectividad Bluetooth: n  
 Preparado para HACCP: n  
 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: 4.1 Kg

#### EQUIPAMIENTO INCLUIDO

- Bolsa de transporte.

#### EQUIPAMIENTO OPCIONAL

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



## Cocedor sous-vide SmartVide8 Plus

**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 realzando 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.
- 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, 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.



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

2006/95/CE , 89/336/CE



**Cocedor sous-vide SmartVide8 Plus**



**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**

Conectividad Bluetooth: y  
 Preparado para HACCP: y  
 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: 4.1 Kg

**EQUIPAMIENTO INCLUIDO**

- Bolsa de transporte.

**EQUIPAMIENTO OPCIONAL**

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