



# COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 5

Capacidad máxima: 30 litros.



intercambio de datos importantes para mejorar el rendimiento del Chef.

- ✓ **Portátil:** gracias a su asa, SmartVide se puede mover fácilmente de un contenedor a otro. La bolsa, opcional, permite al chef llevarse consigo a cualquier sitio.
- ✓ **HACCP-ready:** gracias a la 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.

## OPCIONAL

- Bolsa de transporte.
- Sonda al corazón.
- Contenedor aislado.
- Tapa.
- Bolas antivapor.
- Janby Track (disponible a través de janby.kitchen).

## ACCESORIOS

- Sonda Sous-Vide
- Membranas sous-vide
- Cuba aislada para Sous-Vide
- Tapas para SmartVide
- Bolas antivapor
- Bolsa SmartVide
- Bolsas para la cocción sous-vide
- Divisores de cuba

## 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.

### 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 5 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.
- ✓ **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.

### SmartVide 5: 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.
- ✓ 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

## 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: 30 l  
 Potencia total: 1600 W

Dimensiones parte sumergible: 116 mm x 94 mm x 147 mm  
 Dimensiones exteriores: 116 mm x 128 mm x 330 mm

Peso neto: 3.1 kg

Dimensiones del embalaje  
 410 x 185 x 285 mm  
 Peso bruto: 5 kg

## MODELOS DISPONIBLES

1180101	SmartVide 5 230/50-60/1 UK
1180100	SmartVide 5 230/50-60/1
1180103	SmartVide 5 120/60/1
1180104	SmartVide 5 208-240/50-60/1

\* Consulte para versiones especiales



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
COCEDORES SOUS-VIDE SMARTVIDE

ficha de producto  
actualizado 09/01/2025

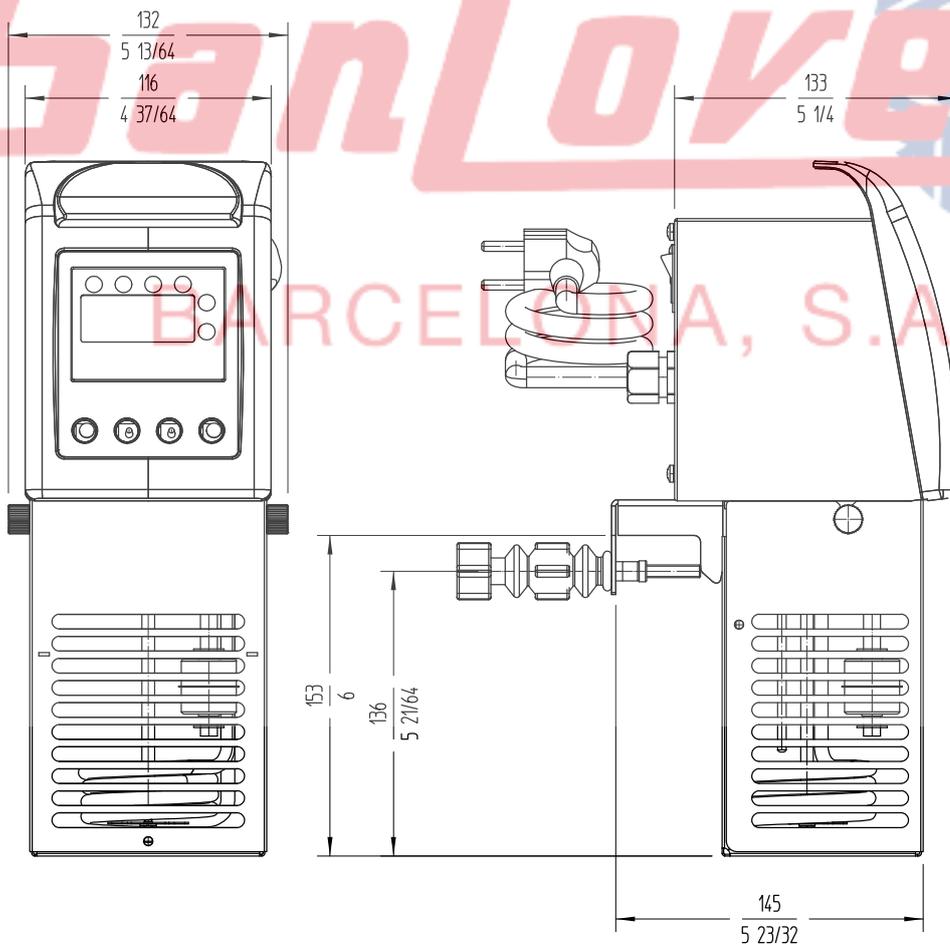


# COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 5

Capacidad máxima: 30 litros.



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
COCEDORES SOUS-VIDE SMARTVIDE



Fabricante de Equipos para Hostelería  
**ESPAÑA EXPORT**  
 www.sammic.es es.sammic.com  
 Basarte 1 Basarte 1  
 27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain  
 ventas@sammic.com sales@sammic.com  
 Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto  
actualizado 09/01/2025