THERMO-PLONGEUR SMARTVIDE 5

Capacité maxi du récipient : 30 litres.

Description Commerciale

Thermo-plongeur professionnel pour cuisson de poches sous-vide à base température, de grande précision et fiabilité, facile à utiliser et à transporter.

- ✓ Connectivité Wireless.
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Sonde à coeur en option.
- ✓ Actualisation en continu du software.
- ✓ Programmable : possibilité de stocker 20 programmes de cuisson.

Thermo-plongeur portable avec agitateur pour cuisson de poches sous-vide à basse température dans des récipients ayant jusqu'à 30 litres de capacité. Conçu par des Chefs, développé par des Chefs.

- ✓ Fabrication en acier inox robuste et résistant afin de garantir un rendement professionnel. Panneau et poignée en polyamide renforcé de fibre de verre.
- ✓ Garantit la cuisson à une **température contrôlée avec une grande précision**, en préservant les qualités du produit et en rehaussant sa saveur et sa texture. SmartVide5 est équipé avec un système de contrôle de température de grande précision, grâce auquel on obtient des résultats très consistants.
- ✓ Permet de cuisiner les produits dans leur propre jus, jus que l'on peut utiliser immédiatement pour **rehausser les saveurs**.
- ✓ Réduit **de moitié les temps** de marinade et de macération des ingrédients.
- ✓ **Infusione et arômatise** les huiles, graisses et autres produits, en appliquant la technique de la basse température contrôlée.
- ✓ Permet d'augmenter les bénéfices du fait de l'**absence de pertes de poids** des produits.
- ✓ Demande **très peu de temps de manipulation**, permettant ainsi de se consacrer à d'autres tâches pendant que le produit est en train de cuire. Il suffit de programmer la température et le temps, SmartVide5 fera le reste. 4 touches, et un écran TFT couleur qui offre **toute les informations d'un seul coup d'oeil**, apportent un fonctionnement simple et intuitif.
- ✓ SmartVide5 est facilement **transportable**: grâce à sa **poignée**, SmartVide5 peut facilement passer d'un récipient à un autre. Le **sac de transport**, en option, permet au Chef de l'emmener avec lui où qu'il aille.
- ✓ **HACCP-ready:** grâce à la connectivité Wireless, il est possible d'exporter ou d'imprimer les résultats de la cuisson à la fin de chaque cycle.
- ✓ **Votre machine est toujours actualisée:** actualisation du firmware gratuitement, où que vous soyez.

Options

- ❑ Sac de transport.
- ❑ Sonde à coeur.
- ❑ Bac isolé.
- ❑ Couvercle.
- ❑ Boules anti-vapeur.
- ❑ Janby Track (disponible à travers de janby.kitchen).

Accessoires

- ❑ Sonde à coeur pour sous-vide
- ❑ Membrane pour sonde sous-vide
- ❑ Bac isolé pour sous-vide
- ❑ Couvercles pour SmartVide
- ❑ Boules anti-vapeur
- ❑ Sac de transport SmartVide
- ❑ Poches lisses pour la cuisson sous-vide
- ❑ Séparateurs de cuve

Spécifications

Température
Précision display: 0.01ºC
Rang: 5ºC - 95ºC
Température ambiante admissible: 5ºC - 40ºC

Temps
Resolution: 1'
Durée cycle(s): 1' - 99 h

Caractéristiques générales
Capacité maximale du récipient: 30 l
Puissance totale: 1600 W

Dimensions part submersible: 116 mm x 94 mm x 147 mm
Dimensions extérieures: 116 mm x 128 mm x 330 mm

Poids net: 3.1 kg

Dimensions extérieures de la machine emballée
410 x 185 x 285 mm
Poid brut: 5 kg

Modèles 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

** Nous consulter pour des versions spéciales*

CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE
CUISEURS SOUS-VIDE

fiche commerciale
mise à jour **15/03/2024**

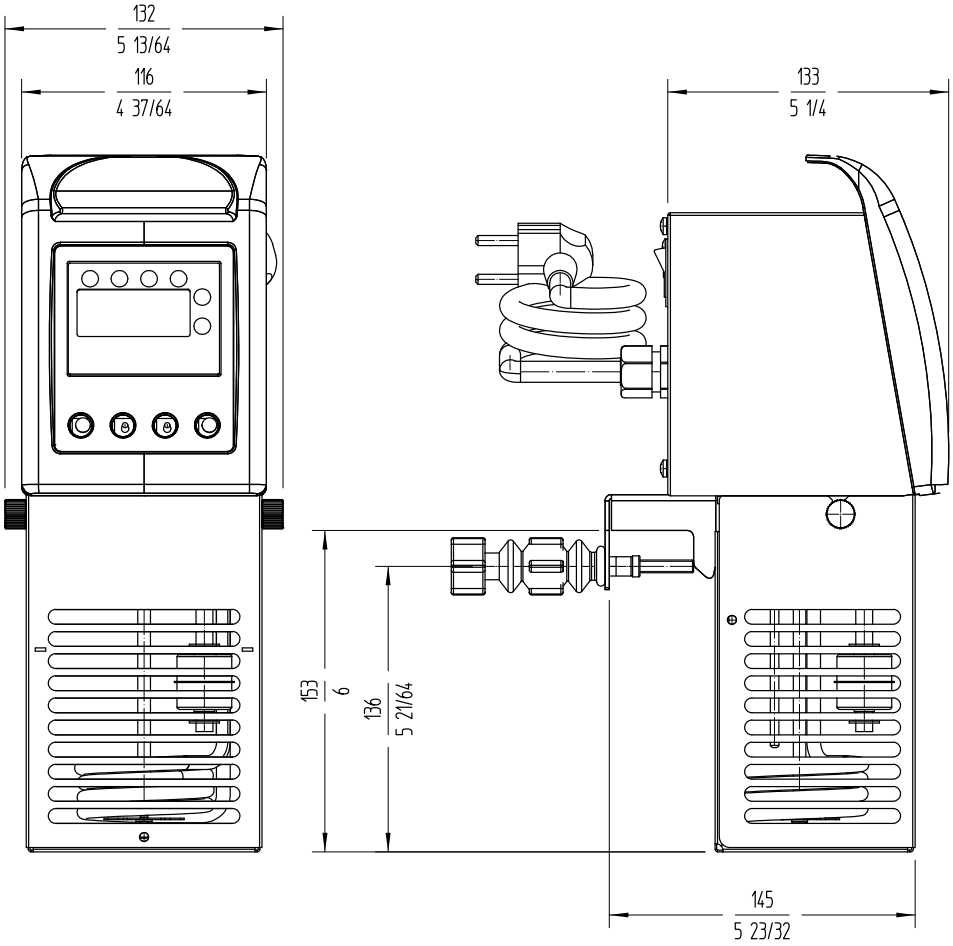
SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

Copyright 2024 © Sammic S.L.

THERMO-PLONGEUR SMARTVIDE 5

Capacité maxi du récipient : 30 litres.

CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE
CUISEURS SOUS-VIDE



sammic

FRANCE
www.sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: **+33 5 59 20 99 70**

EXPORT
fr.sammic.com
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: **+34 943 15 72 36**

Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale
mise à jour **15/03/2024**

Copyright 2024 © Sammic S.L.