



Solutions sous-vide à haute production

Préparez jusqu'à 200 portions de 200 g par heure





SmartVide XL + bac chauffant à 120P

- **Grande capacité**
Conteneur de 120 litres.
- **Polyvalence de l'offre**
Offrez une plus grande variété de plats. Cuisinez et régénérez différents types de recettes en même temps.
- **Maximum de qualité**
Cuisson et régénération garanties à des températures contrôlées de grande précision, préservant la qualité du produit et mettant en valeur les saveurs et les textures.
- **Grande précision**
Equipés d'un système de contrôle de température pour des résultats constants.
- **HACCP**
Le contrôle de l'HACCP est extrêmement simple permettant d'exporter et d'imprimer les résultats de cuisson.

Organisez vos produits

Les paniers d'acier inoxydable fabriqués sur mesure permettent une meilleure répartition des produits dans la cuve 120P.



PANIER POUR LA CUVE 120P

Panier	Dimensions (L x P x H)
Grand	480 x 190 x 315 mm
Petit	245 x 190 x 315 mm

SMARTVIDE XL + BAC CHAUFFANT 120P

kW	Capacité en eau	Dimensions externes (L x P x H)
5.6 kW	120 l	738 x 582 x 850 - 900 mm

De série: Robinet de remplissage et de vidange, pieds réglables, connectivité Wifi, câble d'alimentation.



L'intérieur de la cuve présente un design épuré avec des bords arrondis pour éviter l'accumulation de saletés et faciliter le nettoyage.

Une solution polyvalente



Les thermoplongeurs SmartVide peuvent être utilisés dans tout type de récipient.

- **Bacs chauffants**
(exclusivement pour SmartVide XL)
- **Bacs isolés**
(exclusivement pour SmartVide)
- **Bacs gastronorm**
- **Autres**

SmartVide XL



Améliorez votre **SmartVide XL** avec une cuve chauffante



Les cuves chauffantes Sammic sont **connectées et contrôlées par** les machines sous-vide avancées SmartVideXL pour atteindre la température définie 2 fois plus rapidement.

- Extrêmement précis (précision de 0,01 °C).
- Particulièrement utile pour cuire des produits très froids ou congelés en deux fois moins de temps.
- Fabriqué en acier inoxydable.
- Livré avec une base d'espacement pour isoler le produit du fond de la cuve et permettre la circulation de l'eau. Ainsi, un résultat de cuisson plus uniforme peut être obtenu.
- Thermoplongeur SmartVide XL.



BACS CHAUFFANTS

Modèle	kW	Capacité d'eau	Dimensions externes (L x P x H)	Quantités de service
28P	3.6 kW	28 l	335 x 540 x 288 mm	Jusqu'à 50 portions de 200 g par heure
56P	4.3 kW	56 l	660 x 540 x 288 mm	Jusqu'à 100 portions de 200 g par heure
120P	5.6 kW	120 l	738 x 582 x 850-900 mm	Jusqu'à 200 portions de 200 g par heure

Combinez votre équipement Sammic avec **JANBY Track** et numérisez le processus de régénération



eu.janby.kitchen/en/



Faites un suivi de chaque lot et offrez une expérience culinaire supérieure avec un service standardisé tout en automatisant les exigences de sécurité alimentaire.



» Une proposition à valeur unique «

Améliorez votre offre gastronomique et **augmentez la valeur** perçue

Améliorez le goût des aliments tout en offrant un service plus efficace et augmentez la valeur perçue par les convives.



Economisez de la main d'oeuvre

L'automatisation du processus de régénération réduit considérablement le besoin de main-d'oeuvre qualifiée. Il permet également la réduction de stress sur le lieu de travail.



Automatisez les rapports **HACCP** tout en garantissant la sécurité alimentaire

Product/Program	Batch	Units	Container
<input type="checkbox"/> SALMON		1 units	10
<input type="checkbox"/> TURKEY		1 units	10
<input type="checkbox"/> GRILLED CHICKEN BREAST		1 units	10
<input type="checkbox"/> PORK		1 units	10
<input type="checkbox"/> BEEF MEATLOAF		1 units	10
<input type="checkbox"/> BEEF		1 units	10
<input type="checkbox"/> PORK		1 units	10
<input type="checkbox"/> SALMON		1 units	10

Etablissez des points de contrôle critiques et des actions correctives dans **JANBY Track** pour générer des rapports **HACCP** automatisés.

Prise de décision basée sur les données



Analysez chaque cycle de régénération dans le **JANBY Cloud** et prenez des décisions basées sur des données réelles.