



# SMARTVIDE 9 120/60/1

Capacidad máx.: 56 litros.



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.
- ✓ **Su máquina, siempre actualizada:** actualización del firmware gratuito, esté donde esté.

## INCLUIDO

- ✓ Bolsa de transporte.

## OPCIONAL

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

**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 realizando su sabor y textura. SmartVide9 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.
- ✓ **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, 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 intercambio de datos importantes para mejorar el rendimiento del Chef.
- ✓ **Portátil:** Gracias a su **asa ergonómica** y robusta de acero inoxidable macizo, SmartVide9 se puede mover fácilmente de un contenedor a otro. La **bolsa** con la que se suministra el termocirculador

## 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: 1400 W

Alimentación eléctrica: 120 V / 50-60 Hz / 1 ~

Enchufe: USA (NEMA 5-15P / 2P+G)

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

Dimensiones exteriores: 124 mm x 140 mm x 360 mm

Peso neto: 4.2 Kg

### Dimensiones del embalaje

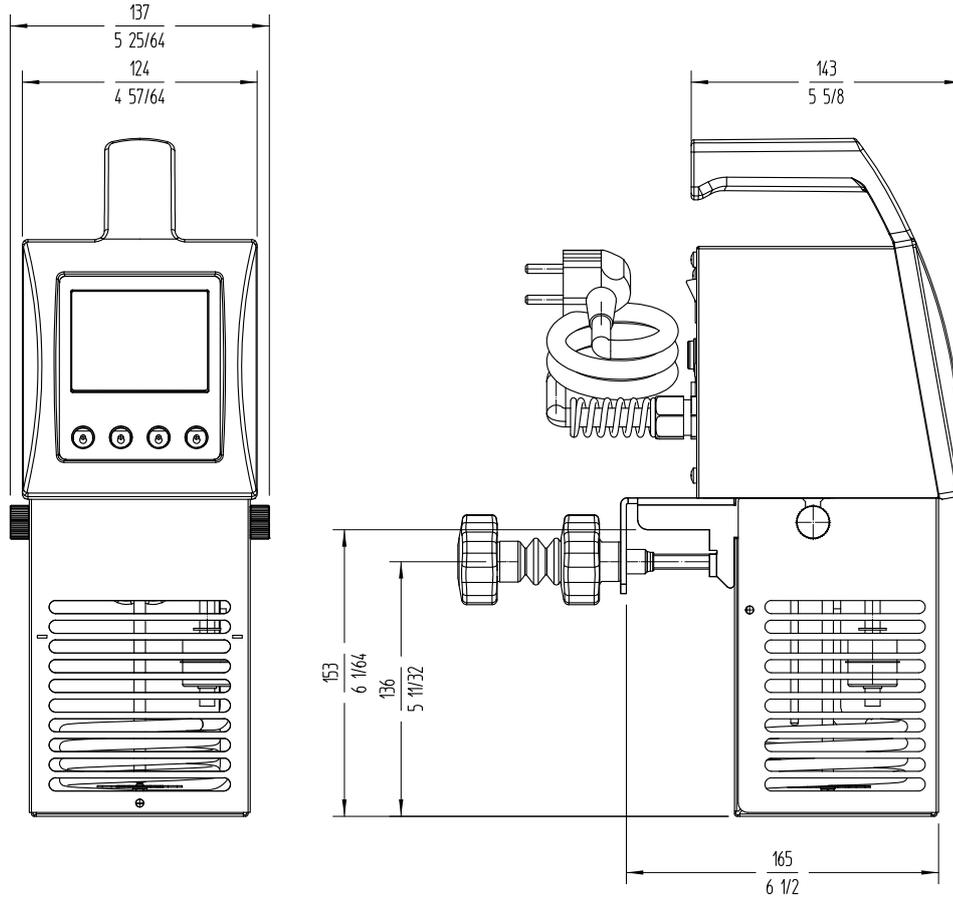
440 x 190 x 310 mm

Peso bruto: 5.8 Kg



# SMARTVIDE 9 120/60/1

Capacidad máx.: 56 litros.



www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

<p><b>Fabricante de Equipos para Hostelería</b>  <b>ESPAÑA EXPORT</b>          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</p>	Proyecto	Fecha
	Ref.	Uds.
	Aprobado	