



CUOCITORE SOUS-VIDE SMARTVIDE 7

Capacità massima: 56 litri.



DESCRIZIONE COMMERCIALE

Cuocitore a temperatura controllata professionale ad elevata precisione e affidabilità, facile da usare e portatile.

- ✓ Connettività Bluetooth.
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Sonda al cuore opzionale.
- ✓ Aggiornamento continuo del software.

CARATTERISTICHE

Cuocitore a temperatura controllata portatile con agitatori per recipienti fino a 56 litri. Progettato per gli chef, sviluppato dagli chef.

- ✓ Costruzione in acciaio inox robusta e resistente per garantire prestazioni professionali. Pannello e manico in poliammide rinforzata con fibra di vetro.
- ✓ Assicura una cottura a **temperatura controllata con elevata precisione** preservando le qualità del prodotto e migliorando il sapore e la consistenza. SmartVide7 è dotato di un sistema di controllo della temperatura di gran precisione, ottenendo un risultato altamente accurato.
- ✓ Permette di cuocere i prodotti nei propri succhi, potendo così utilizzare immediatamente questo succo per **esaltare i sapori**.
- ✓ **Dimezza i tempi** di marinatura e di macerato degli ingredienti.
- ✓ **Infusione e aromatizza** oli, grassi o altri prodotti applicando la tecnica della temperatura controllata.
- ✓ Permette di aumentare i margini per l'**assenza di perdita di peso** dei prodotti.
- ✓ Richiede **pochissimo tempo di dedizione diretta**, permettendo di fare altre cose mentre il prodotto è in fase di cottura. Semplicemente basta programmare la temperatura e il tempo, SmartVide farà il resto. 4 tasti e un display TFT a colori che offre **tutti gli informazioni a colpo d'occhio** rendendo il funzionamento semplice e intuitivo.
- ✓ **Portatile**: Grazie al suo **manico**, SmartVide7 può essere facilmente spostato da un contenitore all'altro. La **borsa** opzionale permette allo Chef di portarselo in qualsiasi luogo.
- ✓ **HACCP-ready**: grazie alla connettività Bluetooth, è possibile esportare o stampare i risultati della cottura alla fine di ogni ciclo.
- ✓ **La tua macchina, sempre aggiornata**: aggiornamento del firmware gratuito, ovunque tu sia.

ACCESSORI

- ☐ Sonde per sous-vide
- ☐ Membrana per sonda sous-vide
- ☐ Vasca isolata per Sous Vide
- ☐ Coperchi per SmartVide
- ☐ Sfere antivapore
- ☐ Borsa per il trasporto SmartVide
- ☐ Sacchetti per cottura Sous-vide



www.sammic.it

Food Service Equipment Manufacturer
Via M. Bignamini 2/C
24047 - Treviglio (BG)
italia@sammic.com
Tel.: +39 0363 1847403



Progetto

Data

Rif.

Unità.

Approvato

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E SOUS-VIDE
CUOCITORI SOTTOVUOTO "SOUS-VIDE"

scheda del prodotto
aggiornato 24/01/2020



CUOCITORE SOUS-VIDE SMARTVIDE 7

Capacità massima: 56 litri.



SPECIFICHE

Temperatura

Precisione display: 0.01 °C

Rango: 5 °C - 95 °C

Temperatura ambiente ammessa: 5 °C - 40 °C

Tempo

Resoluzione: 1 '

Durata ciclo(i): 1 ' - 99 h

Caratteristiche generali

Capacità massima recipiente: 56 l

Potenza Totale: 2000 W

Dimensioni parte sommergibile: 117 mm x 110 mm x 147 mm

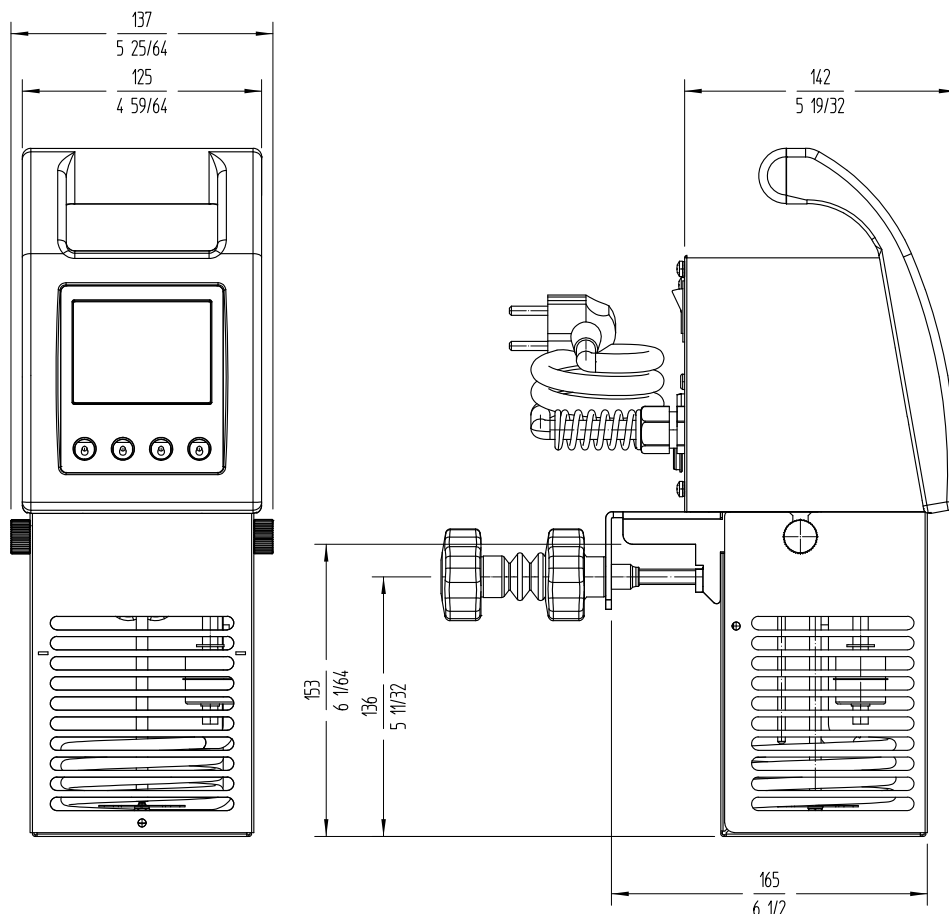
Dimensioni esterne: 124 mm x 140 mm x 360 mm

Peso netto: 3.6 Kg

Dimensioni del pacchetto

440 x 190 x 310 mm

Peso lordo: 5.5 Kg.



MODELLI DISPONIBILI

1180121 SmartVide 7 230/50-60/1 UK

1180123 SmartVide 7 120/60/1

1180120 SmartVide 7 230/50-60/1

* Consulta per versioni speciali



www.sammic.it

Food Service Equipment Manufacturer
Via M. Bignamini 2/C
24047 - Treviglio (BG)
italia@sammic.com
Tel.: +39 0363 1847403



Progetto

Data

Rif.

Unità.

Approvato

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E SOUS-VI-
CUOCITORI SOTTOVUOTO "SOUS-VIDE"

scheda del prodotto
aggiornato 24/01/2020