



BESCHREIBUNG

Gewerblicher, hochpräziser Sous-Vide Garer. Benutzerfreundlich und tragbar.

- ✓ Bluetooth- / WIFI-Verbindungsmöglichkeit.
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Optionaler Kerntemperaturfühler mit Temperaturregelung durch Kernsonde.
- ✓ Firmware-Update.
- ✓ 5"-Farb-Touchscreen.

Sous-vide-Garen, eine Technik mit vielen Vorteilen

- ✓ SmartVide garantiert das Garen bei einer **präzise geregelten Temperatur** und erhält dadurch die Nährwerte der Speisen und unterstreicht ihren Geschmack und ihre Textur. SmartVide verfügt über ein **hochpräzises Temperaturregelungssystem** und führt so zu besten Resultaten bei gleichbleibender Qualität.
- ✓ Die **optionale Temperatursonde** für das Kochgut ermöglicht sogar noch eine genauere Regelung. Rezepte können eingestellt und der SmartVide durch die Temperatur der Kernsonde gesteuert werden.
- ✓ SmartVide ermöglicht das Garen der Produkte in ihrem eigenen Saft, der sofort für die **Betonung des Geschmacks** verwendet wird.
- ✓ SmartVide verkürzt die Zeiten für Marinieren und Einlegen der Zutaten **um die Hälfte**.
- ✓ SmartVide ermöglicht das **Aromatisieren** von Öl, Fett oder andere Produkte mit der Technik von kontrollierter Temperatur.
- ✓ Die Möglichkeit eines durch die Sonde aktivierten Zyklusstarts ist eine entscheidende Funktion für die **Pasteurisierung**.
- ✓ SmartVide gestattet, Gewinne zu vergrößern, da so gut wie **kein Gewicht der Produkte verloren geht**.
- ✓ Die Möglichkeit, **SmartVide XL an einen heizbaren Tank anzuschließen**, verkürzt die Heizzeit. Diese Funktion ist besonders nützlich, wenn sehr kalte oder gefrorene Lebensmittel gekocht oder erhitzt werden.

SmartVide XL: für Köche konzipiert, mit Köchen entwickelt

- ✓ Gehäuse aus robustem und widerstandsfähigem Edelstahl: ideal für den professionellen Einsatz.
- ✓ SmartVide erfordert **sehr wenig Zeit der direkten Aufmerksamkeit**, sodass Sie andere Dinge erledigen können, während Ihr Essen sich fast von alleine kocht. **Einfach Temperatur und Zeit einstellen:** SmartVide erledigt den Rest.
- ✓ Der interaktive Vollfarb-Touchscreen bietet **alle Informationen auf einen Blick** und macht die Bedienung äußerst intuitiv. Dank der Konnektivität kann ein Austausch wichtiger Daten die Leistung des Küchenchefs verbessern.
- ✓ SmartVide XL bietet ein **vollständiges Einstellungsmenü**, das über seinen Touchscreen zugänglich ist.
- ✓ **SmartVide** ist tragbar. Dank seines **ergonomischen und robusten Henkels aus massivem Edelstahl** wird der **SmartVide** ganz einfach von einem Kochbehälter zum nächsten befördert.
- ✓ Dank der Bluetooth-Verbindungsmöglichkeit wird die HACCP-Kontrolle extrem einfach und gestattet sogar, die **Kochresultate am Ende jedes Zyklus zu exportieren oder auszudrucken oder während des Zyklus zu konsultieren**.
- ✓ **Firmware update:** Ihre Maschine, immer aktualisiert. Dazu werden keine zusätzliche Geräte benutzt.

Sous-vide für große Produktionen

SmartVide XL + Wanne 120P

Hohe Produktion: bis zu 200 Portionen von 200 g pro Stunde.

Der SmartVide XL Kocher und die verstärkte Wanne 120P sind für Gastronomieprofis konzipiert, um in Produktivität, Menüvielfalt und kulinarischer Qualität zu helfen. Sie ermöglichen es den Bedienern, bis zu 200 Portionen von 200 g pro Stunde mit der gleichen Präzision wie ein typischer Sous-Vide-Tischbehälter zu servieren.

[link:landing:174/]

ENTHÄLT

- ✓ Janby Track Mini (Aktivierung ist erforderlich).



SOUS-VIDE GARER SMARTVIDE XL

Maximales Fassungsvermögen des Behälters: 120 l.



OPTIONAL

- ☐ Kerntemperaturfühler.
- ☐ Isolierte Behälter.
- ☐ Heizbare Behälter.
- ☐ Deckel für isolierte Behälter.
- ☐ Anti-Dampf-Kugeln.
- ☐ Janby Track (verfügbar unter janby.kitchen).

ZUBEHÖR

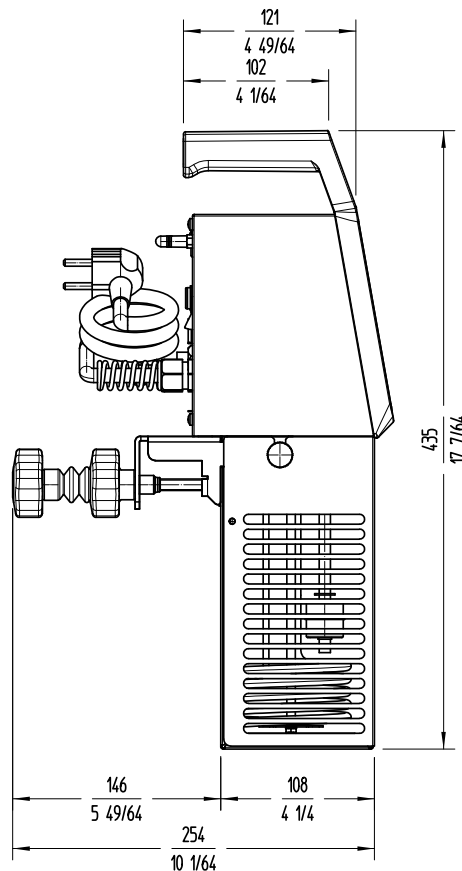
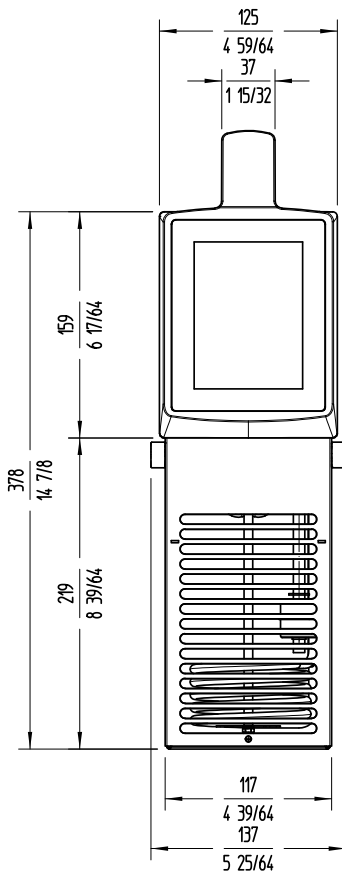
- ☐ Kerntemperaturfühler für Sous-Vide Garer
- ☐ Membran für Sous-videbeutel
- ☐ Isolierte Kessel für Sous-Vide-Garer
- ☐ Deckel für SmartVide
- ☐ Anti-Dampf-Kugeln
- ☐ Heizbare Behälter für SmartVide X
- ☐ Heizbare Behälter für SmartVide XL
- ☐ Körbe für heizbare Behälter 120P

TECHNISCHE DATEN

VERFÜGBARE MODELLE

1180402	SmartVide XL 208-240/50-60/1
1180400	SmartVide XL 230/50-60/1
1180406	SmartVide XL 230/50-60/1 AUS

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen



sammic | sammic.com
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1.
20720 Azkoitia, Spain

phone +34 943 15 72 36
sales@sammic.com



Projekt

Datum

Ref.

Anzahl

Zugelassen

einzelkatalog
aktualisiert 10/09/2025