



# COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE XL

Capacidad máxima: 120 litros.



## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- ✓ Conectividad: Wireless / WIFI.
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Sonda al corazón opcional y control por sonda.
- ✓ Actualización continua del software.
- ✓ Pantalla a color táctil de 5".

**Cocedor a temperatura controlada portátil con agitador para recipientes de hasta 120 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. SmartVide 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, permitiendo establecer recetas y controlar el funcionamiento del SmartVide por temperatura de sonda.
- ✓ 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.
- ✓ **Infusión y aromatiza** aceites, grasas u otros productos, aplicando la técnica de temperatura controlada.
- ✓ La posibilidad del inicio del ciclo activado por sonda es una función crucial para la **pasteurización**.
- ✓ La posibilidad de **conexión a cuba potenciada controlada** por

SmartVide XL reduce los tiempos de calentamiento del agua. Esta función es especialmente útil cuando se trabaja con productos muy fríos o congelados.

- ✓ 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. La pantalla táctil interactiva a todo color ofrece **toda la información de un vistazo** y hace que el funcionamiento sea extremadamente intuitivo. Además, gracias a la conectividad, se permite un intercambio de datos importantes para mejorar el rendimiento del Chef.
- ✓ SmartVideX ofrece un **menú de ajustes** completo y accesible mediante su pantalla táctil.
- ✓ **Portátil:** Gracias a su **asa ergonómica** y robusta de acero inoxidable macizo, SmartVide se puede mover fácilmente de un contenedor a otro.
- ✓ **HACCP-ready:** Gracias a la conectividad Wireless, es posible exportar o imprimir los resultados de la cocción al final de cada ciclo. Además, se puede consultar el histórico en la pantalla táctil interactiva en cualquier momento **durante** el ciclo.
- ✓ **Su máquina, siempre actualizada:** actualización del firmware gratuito, esté donde esté, sin necesidad de dispositivos adicionales.

## INCLUIDO

- ✓ Janby Track Mini (requiere activación).

## OPCIONAL

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Sonda al corazón.      | <input type="checkbox"/> Tapas.  |
| <input type="checkbox"/> Contenedores aislados. | <input type="checkbox"/> Bolas antivapor.                                    |
| <input type="checkbox"/> Cubas potenciadas.     | <input type="checkbox"/> Janby Track (disponible a través de janby.kitchen). |

## ACCESORIOS

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Cubas potenciadas para SmartVide XL | <input type="checkbox"/> Cestos para cuba potenciada 120P |
|--|---|

## 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: 120 l  
Potencia total: 2600 W  
Dimensiones parte sumergible: 117 mm x 110 mm x 197 mm  
Dimensiones exteriores: 125 mm x 148 mm x 435 mm  
Peso neto: 4,65 kg

## MODELOS DISPONIBLES

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

\* Consulte para versiones especiales



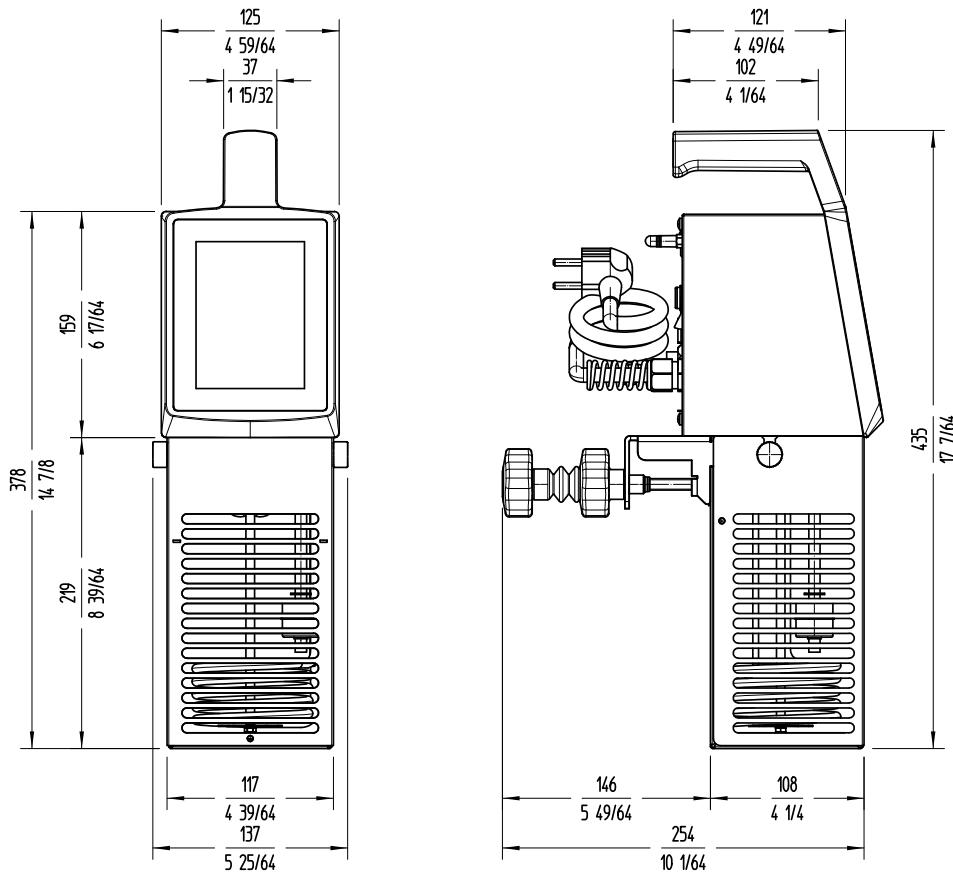


# COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE XL

Capacidad máxima: 120 litros.



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
TERMOCIRCUÍTOS ADODRES SOUS-VIDE



**sammic**  
Fabricante de Equipos para Hostelería

FOX STEEL -TEL : 44-33-24-47-06



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto  
actualizado 09/04/24