



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 9

Capacidad máxima: 56 litros.



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

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

- ✓ Conectividad Wireless.
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Sonda al corazón opcional.
- ✓ Actualización continua del software.
- ✓ Programable: posibilidad de almacenar 20 programas de cocción.

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.
- ✓ **Infundona 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 Wireless, 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 permite al Chef llevarse consigo a cualquier sitio.
- ✓ **HACCP-ready:** Gracias a la conectividad Wireless, 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

- ☐ Sensor de temperatura Sous-Vide
- ☐ Membranas Sous-Vide
- ☐ Cuba aislada para Sous-Vide
- ☐ Tapas para SmartVide
- ☐ Esferas antivapor

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: 2000 W

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

MODELOS DISPONIBLES

1180141 SmartVide 9 230/50-60/1 UK

1180143 SmartVide 9 120/60/1

1180140 SmartVide 9 230/50-60/1

1180144 SmartVide 9 208-240/50-60/1

* Consulte para versiones especiales



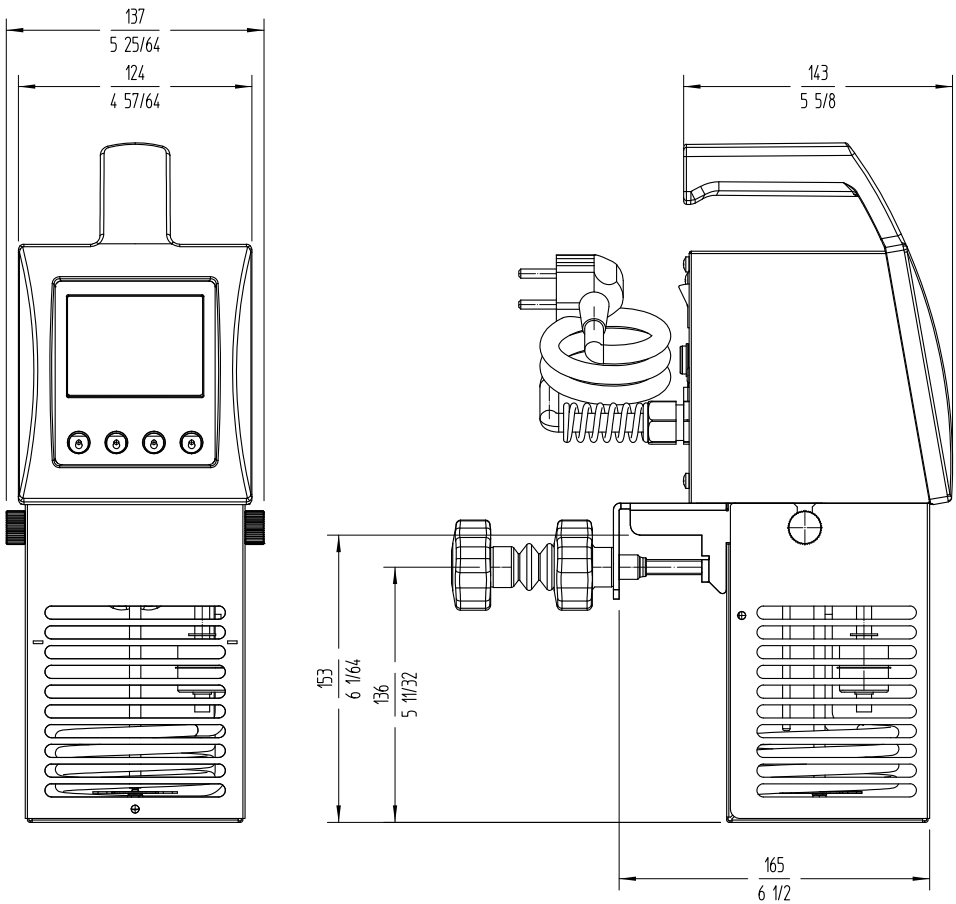


COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 9

Capacidad máxima: 56 litros.



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
TERMOCIRCULADORES 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 09/12/24