



CUOCITORE SOUS-VIDE SMARTVIDE 9

Capacità massima: 56 litri.



- ✓ 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 **tutte le informazioni a colpo d'occhio** rendendo il funzionamento semplice e intuitivo. In più, grazie alla connettività Bluetooth, permette uno **scambio di dati importanti** per il miglioramento delle prestazioni dello Chef.
- ✓ **Portatile**: Grazie al suo **manico ergonomico** e robusto di acciaio inox massiccio, SmartVide9 può essere facilmente spostato da un contenitore all'altro. La **borsa** con cui viene fornito il cuocitore 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.

INCLUSO

- ✓ Borsa di trasporto.

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.

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.
- ✓ Assicura una cottura a **temperatura controllata con elevata precisione** preservando le qualità del prodotto e migliorando il sapore e la consistenza. SmartVide9 è dotato di un sistema di controllo della temperatura di gran precisione, ottenendo un risultato altamente accurato. Una **sonda al cuore opzionale** consente un controllo ancora più preciso.
- ✓ Permette di cuocere i prodotti nei propri succhi, potendo così utilizzare immediatamente questo sugo per **esaltare i sapori**.
- ✓ **Dimezza i tempi** di marinatura e di maceratura degli ingredienti.
- ✓ **Per l'infusione e l'aromatizzazione** di oli, grassi o altri prodotti applicando la tecnica della temperatura controllata.



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 29/11/2021



CUOCITORE SOUS-VIDE SMARTVIDE 9

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(): 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

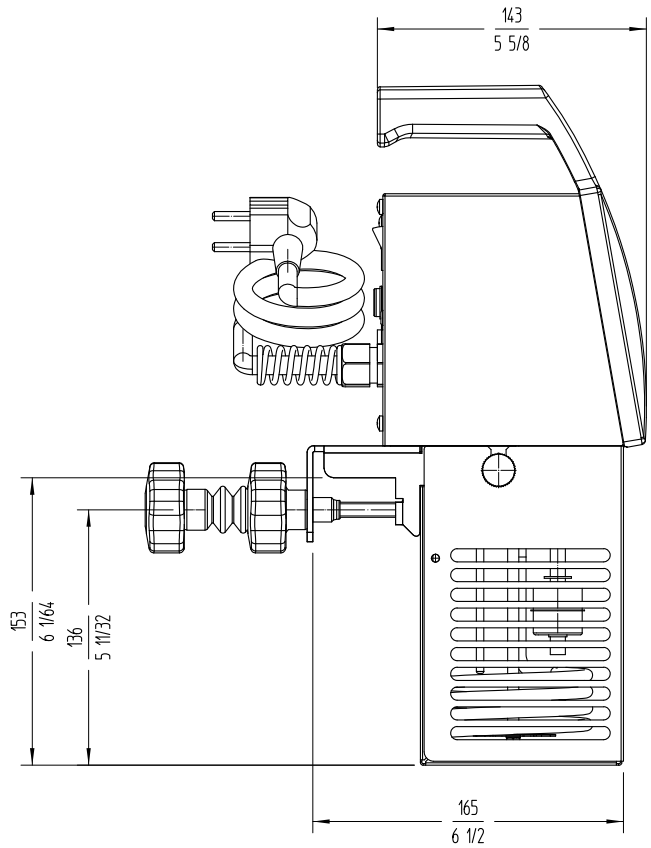
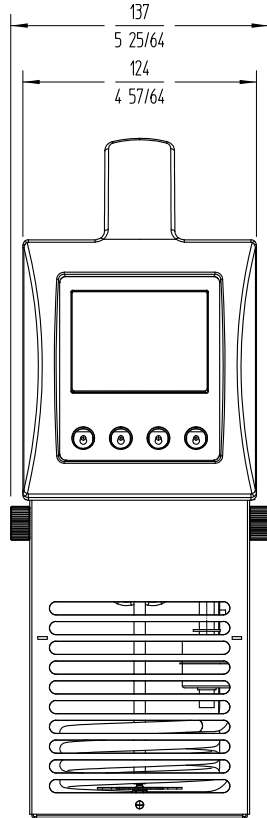
Dimensioni esterne: 124 mm x 140 mm x 360 mm

Peso netto: 4.2 Kg

Dimensioni del pacchetto

440 x 190 x 310 mm

Peso lordo: 5.8 Kg.



MODELLI DISPONIBILI

1180141 SmartVide 9 230/50-60/1 UK

1180143 SmartVide 9 120/60/1

1180140 SmartVide 9 230/50-60/1

* 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 29/11/2021