

Cocedores Sous-Vide SmartVide

Cocción al vacío a baja temperatura para obtener lo mejor de los alimentos

La cocción al vacío a temperatura controlada se ha convertido en una técnica indispensable para cualquier cocina que pretenda estar a la última. Esta técnica permite obtener productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura, con la mínima pérdida de humedad y peso.



Ventajas de la cocción sous-vide

Calidad del producto: productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura.

- Mínima pérdida de humedad y peso.
- Preserva el sabor y el aroma.
- Resalta los sabores y retiene los colores.
- Preserva los nutrientes a diferencia de la cocción tradicional.
- Se ha demostrado que la cocción al vacío retiene mucho más las vitaminas que la cocción tradicional o al vapor.
- Hace falta añadir muy poca grasa y sal a la comida.
- Resultados consistentes.

Ventajas organizacionales y económicas:

- Maximiza la preparación anticipada y facilita el trabajo en horas punta.
- Mínima merma del producto y control preciso de las raciones y costes.
- Bajo consumo de energía en comparación con hornos.
- La cocción sin gas reduce la temperatura de la cocina y el riesgo de incendios.
- Posibilidad de regenerar distintos platos al mismo tiempo.
- Reducción de tiempos de limpieza.
- Uso muy sencillo y resultados uniformes y consistentes.
- La planificación de la producción permite ampliar el menú.

SmartVide by Sammic:

- Permite su uso en cubetas gastronorm de distintos tamaños.
- Fácil almacenaje y transporte.
- Estabilidad / uniformidad de $\pm 0.1^\circ\text{C}$.
- Profundidad mínima de trabajo: 150 mm.
- Conectividad Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Janby Track ready.
- Memoria de recetas.
- Actualización continua del software.
- Sonda al corazón opcional

Más información en www.sous-vide.cooking.



| | | | |
|--|--------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| | <p>Conectividad Bluetooth.</p> | <p>HACCP-ready.</p> | <p>Janby Track-ready.</p> |
| | <p>Firmware updater.</p> | <p>Sonda al corazón opcional.</p> | |



| | SMARTVIDE5 | SMARTVIDE7 | SMARTVIDE 9 | SMARTVIDE X |
|-------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| CAPACIDAD | 30l | 56l | 56l | 56l |
| SONDA AL CORAZÓN | opc. | opc. | opc. | opc. |
| CONECTIVIDAD BLUETOOTH | sí | sí | sí | sí |
| CONECTIVIDAD WIFI | - | - | - | sí |
| PREPARADO PARA HACCP | sí | sí | sí | sí |
| FIRMWARE UPDATE | sí | sí | sí | sí |
| PANTALLA TÁCTIL | - | - | - | sí |
| JANBY TRACK-READY | sí | sí | sí | sí |
| JANBY TRACK MINI INTEGRADO | - | - | - | sí |
| BOLSA DE TRANSPORTE | opc. | opc. | sí | sí |
| ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA | | | | |
| POTENCIA TOTAL | 1600W | 2000W | 2000W | 2000W |
| DIMENSIONES EXTERIORES | | | | |
| DIMENSIONES EXTERIORES | 116 x 128 x 330 mm | 124 x 140 x 360 mm | 124 x 140 x 360 mm | 125 x 148 x 385 mm |
| PESO NETO | 3.1Kg | 3.6Kg | 4.2Kg | 4.4Kg |



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 5

Capacidad máx.: 30 litros.
 Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- Conectividad Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Sonda al corazón opcional.
- Actualización continua del software.

| | |
|---------|-------------------------|
| 1180100 | SmartVide 5 230/50-60/1 |
|---------|-------------------------|

Opcional

- Bolsa de transporte.
- Sonda al corazón.
- Contenedor aislado.
- Tapa.
- Bolas antivapor.
- Janby Track (disponible a través de janby kitchen).



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 7

Capacidad máx.: 56 litros.

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

- Conectividad Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Sonda al corazón opcional.
- Actualización continua del software.

| | |
|---------|-------------------------|
| 1180120 | SmartVide 7 230/50-60/1 |
|---------|-------------------------|

Opcional

- Bolsa de transporte.
- Sonda al corazón.
- Contenedor aislado.
- Tapa.
- Bolas antivapor.
- Janby Track (disponible a través de janby.kitchen).



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 9

Capacidad máx.: 56 litros.

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

- Conectividad Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Sonda al corazón opcional.
- Actualización continua del software.

| | |
|---------|-------------------------|
| 1180140 | SmartVide 9 230/50-60/1 |
|---------|-------------------------|

Incluido

- Bolsa de transporte.

Opcional

- Sonda al corazón.
- Contenedores aislados.
- Tapas.
- Bolas antivapor.
- Janby Track (disponible a través de janby.kitchen).



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE X

Capacidad máxima: 56 litros.

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

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

| | |
|---------|-------------------------|
| 1180160 | SmartVide X 230/50-60/1 |
|---------|-------------------------|

Incluido

- Janby Track Mini (requiere activación)
- Bolsa de transporte.

Opcional

- Sonda al corazón.
- Contenedores aislados.
- Cubas potenciadas.
- Tapas.
- Bolas antivapor.
- Janby Track (disponible a través de janby.kitchen).



ACCESORIOS

Sonda Sous-Vide

Para llegar al corazón del producto.

Para SmartVide 5 / SmartVide 7 / SmartVide 9 / SmartVide X / SmartVide8 Plus / SmartVide 8



| | |
|---------|-------------------------|
| 1180090 | Sonda corazón SmartVide |
|---------|-------------------------|

Membranas Sous-Vide

Membrana para retener el vacío en la bolsa al utilizarse la sonda.



| | |
|---------|-------------------------------|
| 5170060 | Membrana 10mm x 4 m sous-vide |
|---------|-------------------------------|

Cuba aislada para Sous-Vide

Especial para el cocedor portátil SmartVide.

- Fabricado en acero inoxidable.
- Disponible en 2 medidas.
- Incluye grifo de vaciado.



| | |
|---------|----------------------------------|
| 1180060 | Cuba 28 SmartVide (1/1 de 200mm) |
| 1180065 | Cuba 56 SmartVide (2/1 de 200mm) |

Cuba potenciada para SmartVide X

La cuba potenciada se conecta al SmartVide X, que la controla para conseguir un calentamiento del agua más rápido.

- Está especialmente indicado para cocciones a partir productos congelados o muy fríos.
- Fabricada en acero inoxidable.
- Incluye base separadora para aislar el producto del fondo para permitir la circulación del agua por la base y conseguir una cocción uniforme.



| | |
|---------|--|
| 1180070 | Cuba potenciada 28 l SmartVide · 750W · 230/50-60/1 |
| 1180075 | Cuba potenciada 56 l SmartVide · 1500W · 230/50-60/1 |



Tapas para SmartVide

Tapa para la cocción sous-vide.

- Fabricados en acero inoxidable (GN 1/1) o policarbonato (GN 2/1).
- Evita la evaporación del agua durante la cocción.
- Se adaptan a cubetas gastronorm 1/1 y 2/1 o a cubas aisladas Sammic.
- Equipados con asa.



| | |
|---------|--|
| 1180062 | Tapa 28 GN 1/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X |
| 1180063 | Tapa 28 GN 1/1 SmartVide 4 / 5 |
| 1180067 | Tapa 56 GN 2/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X |

Bases separadoras

Bases separadoras de acero inoxidable para cubas aisladas, cubas potenciadas o cubetas Gastronorm.

Permiten aislar el producto del fondo para permitir la circulación del agua por la base y conseguir una cocción uniforme.



| | |
|---------|-------------------------|
| 1180190 | Base separador cuba 28l |
| 1180191 | Base separador cuba 56l |

Divisores de cuba

Permiten organizar los alimentos dentro de una cuba aislada o potenciada para SmartVide.

- Fabricados en acero inoxidable.
- Los divisores se apoyan en dos soportes.
- Los divisores intermedios se apoyan en un divisor y un soporte.
- **NOTA: Los soportes se piden por separado (pack de dos soportes).**



Dimensiones totales:

- Divisor S: 378.4 x 3 x 213 mm
- Divisor M: 584.4 x x 3 x 213 mm
- Divisor L: 700.4 x 3 x 213 mm
- Divisor intermedio 1/2: 294.5 x 3 x 213 mm
- Divisor intermedio 2/3: 354.5 x 3 x 213 mm
- Soporte divisor cuba: 418.6 x 36.5 x 90 mm

Dimensiones útiles:

- Divisor S: 286 x 3 x 183 mm
- Divisor M: 491 x 3 x 183 mm
- Divisor L: 611 x 3 x 183 mm
- Divisor intermedio 1/2: 243.5 x 3 x 183 mm
- Divisor intermedio 2/3: 303.5 x 3 x 183 mm

| | |
|---------|---|
| 1180180 | Divisor de cuba S (divisor para cuba 28l) |
| 1180181 | Divisor de cuba M (divisor corto para cuba 56l) |
| 1180182 | Divisor de cuba L (divisor largo para cuba 56l) |
| 1180183 | Divisor intermedio 1/2 para cuba 56l |
| 1180184 | Divisor intermedio 2/3 para cuba 56l |
| 1180188 | Soporte divisor cuba 28/56 (pack 2) |



Bolas antivapor



Bolas para evitar la evaporación de líquidos.

Bolas antivapor huecas de polipropileno de Ø20mm.

- Crean una capa de aislamiento en cualquier baño abierto, evitando la pérdida de calor y la evaporación del agua.
- Mantiene las bolsas al vacío sumergidas.
- Reduce humos y el riesgo de salpicaduras.
- Soporta hasta 110°C y se puede usar prácticamente con cualquier tipo de líquido.

| | |
|---------|---|
| 1180080 | Bolas antivapor Ø20, 1.000 unidades. |
|---------|---|

Bolsa SmartVide

Bolsa de transporte especial para SmartVide.

En dotación con SmartVide X y SmartVide 9 y opcional para SmartVide 7 y SmartVide 5.



| | |
|---------|---|
| 1180085 | Bolsa de transporte para SmartVide |
|---------|---|

Bolsas para la cocción sous-vide

Para envasar al vacío y cocción sous-vide.

Para la conservación y cocción hasta 120°C.



| | |
|---------|--|
| 1140605 | Bolsa lisa 180X300 120° (pack 100 unidades) |
| 1140606 | Bolsa lisa 300X400 120° (pack 100 unidades) |
| 1140607 | Bolsa lisa 350X550 120° (pack 100 unidades) |
| 5141254 | Bolsa lisa 150x150 120°C (pack 1000 unidades) |
| 5141255 | Bolsa lisa 165x200 120°C (pack 1000 unidades) |
| 5141256 | Bolsa lisa 180x300 120°C (pack 1000 unidades) |
| 5141257 | Bolsa lisa 300x400 120°C (pack 1000 unidades) |
| 5141259 | Bolsa lisa 350x550 120°C (pack 500 unidades) |

