



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

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.
- ✓ Programable: posibilidad de almacenar 20 programas de cocción.

La cocción sous-vidé, una técnica con muchas ventajas

- ✓ Garantiza la cocción a una **temperatura controlada con gran precisión**, preservando las cualidades del producto y realzando su sabor y textura. SmartVide 5 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.
- ✓ **Infundiona 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.

SmartVide 5: diseñado para chefs, desarrollado con chefs

- ✓ Construcción en acero inoxidable robusto y resistente para garantizar un rendimiento profesional. Panel y asa de transporte de poliamida reforzada con fibra de vidrio.
- ✓ 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 Bluetooth, se permite un intercambio de datos importantes para mejorar el rendimiento del Chef.

- ✓ **Portátil:** gracias a su **asa**, SmartVide se puede mover fácilmente de un contenedor a otro. La **bolsa**, opcional, permite al chef llevarse consigo a cualquier sitio.
- ✓ **HACCP-ready:** gracias a la conectividad Bluetooth, es posible exportar o imprimir los resultados de la cocción al final de cada ciclo.
- ✓ **Tu máquina, siempre actualizada:** actualización del firmware gratuito, estés donde estés.

OPCIONAL

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

ACCESORIOS

- | | |
|--|---|
| ☐ Sonda Sous-Vide | ☐ Bolsas antivapor |
| ☐ Membranas sous-vidé | ☐ Bolsa SmartVide |
| ☐ Cuba aislada para Sous-Vide | ☐ Bolsas para la cocción sous-vidé |
| ☐ Tapas para SmartVide | ☐ Divisores de cuba |

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: 30 l

Potencia total: 1600 W

Dimensiones parte sumergible: 116 mm x 94 mm x 147 mm

Dimensiones exteriores: 116 mm x 128 mm x 330 mm

Peso neto: 3.1 kg

Dimensiones del embalaje

410 x 185 x 285 mm

Peso bruto: 5 kg



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 5

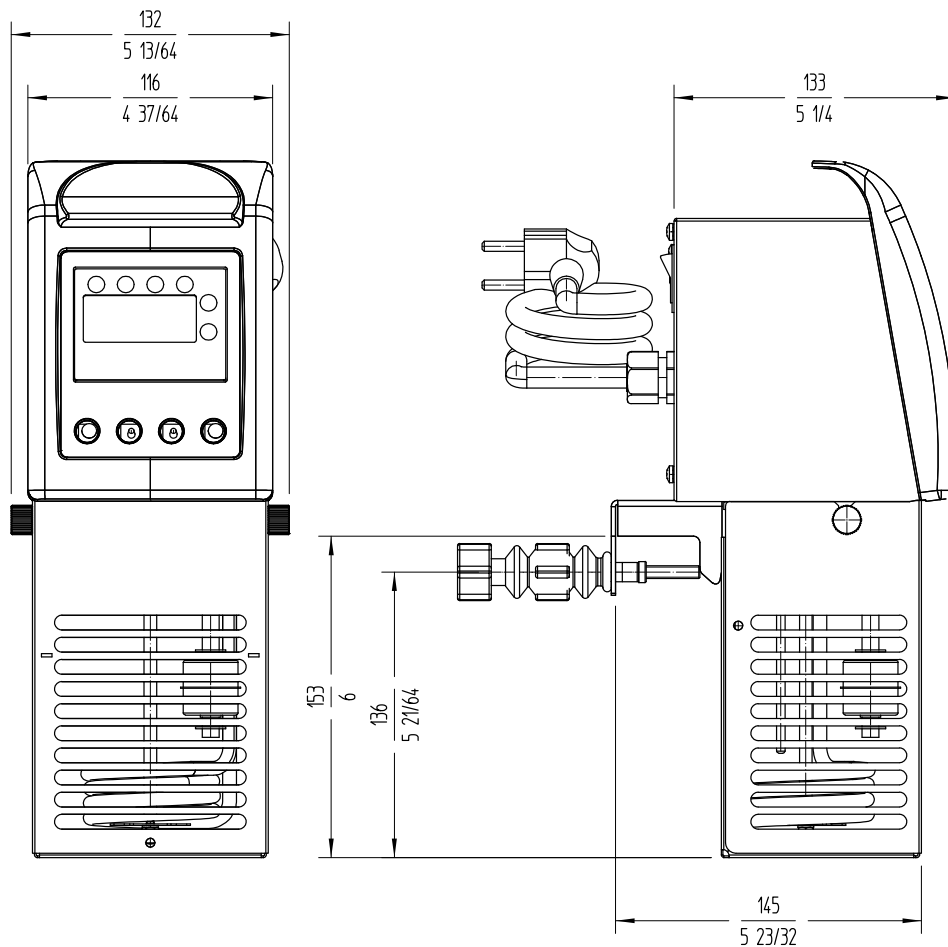
Capacidad máxima: 30 litros.



MODELOS DISPONIBLES

1180101	SmartVide 5 230/50-60/1 UK
1180100	SmartVide 5 230/50-60/1
1180103	SmartVide 5 120/60/1
1180104	SmartVide 5 208-240/50-60/1

* Consulte para versiones especiales



Fabricante de Equipos para Hostelería

ESPAÑA
sammic.es

Basarte 1
20720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95

EXPORT
sammic.com

Basarte 1
20720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 14/09/2026