



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE XL

Capacidad máxima: 120 litros.



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

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".

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 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.
- ✓ **Infundiona 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**.
- ✓ Permite aumentar los márgenes por la ausencia de pérdidas de peso en los productos.
- ✓ 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.

SmartVide XL: diseñado para chefs, desarrollado con chefs

- ✓ Construcción en acero inoxidable robusto y resistente para garantizar un rendimiento profesional.
- ✓ 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.
- ✓ SmartVide X 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 Bluetooth, 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.
- ✓ **Tu máquina, siempre actualizada**: actualización del firmware gratuito, estés donde estés, sin necesidad de dispositivos adicionales.

INCLUIDO

- ✓ Janby Track Mini.

OPCIONAL

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

ACCESORIOS

- | | |
|--|---|
| ☐ Sensor de temperatura Sous-Vide | ☐ Tapas para SmartVide |
| ☐ Membranas Sous-Vide | ☐ Esferas antivapor |
| ☐ Cuba aislada para Sous-Vide | ☐ Cestos para cuba potenciada 120P |



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE XL

Capacidad máxima: 120 litros.



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

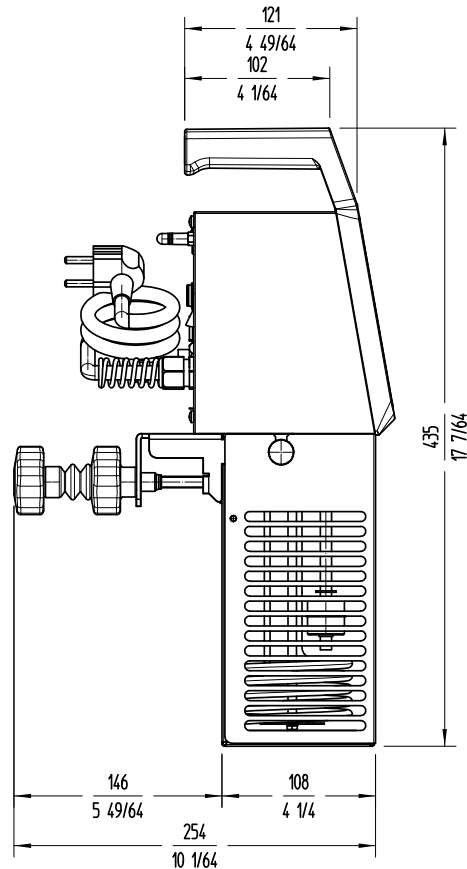
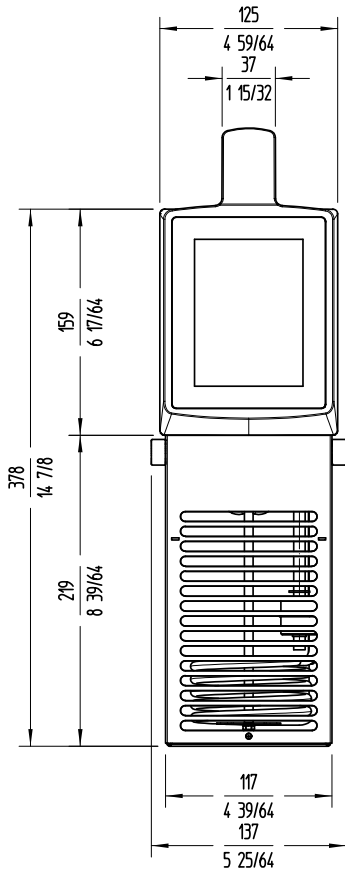
MODELOS DISPONIBLES

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



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
TERMOCIRCULADORES SOUS-VIDE



sammic | sammic.mx
Fabricante de Equipos para Hostelería

Av Adolfo Ruiz Cortines Pte 2700
67110 Guadalupe, Nuevo León
MÉXICO

TEL. +52 81 25 25 53 60
mexico@sammic.com



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 21/10/2025