



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 9 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 9: 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.
- ✓ 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 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 llevárselo 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.

INCLUIDO

- ✓ Bolsa de transporte.

OPCIONAL

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

ACCESORIOS

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

ESPECIFICACIONES

Temperatura

Precisión display: 0.01°C



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 9

Capacidad máxima: 56 litros.



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

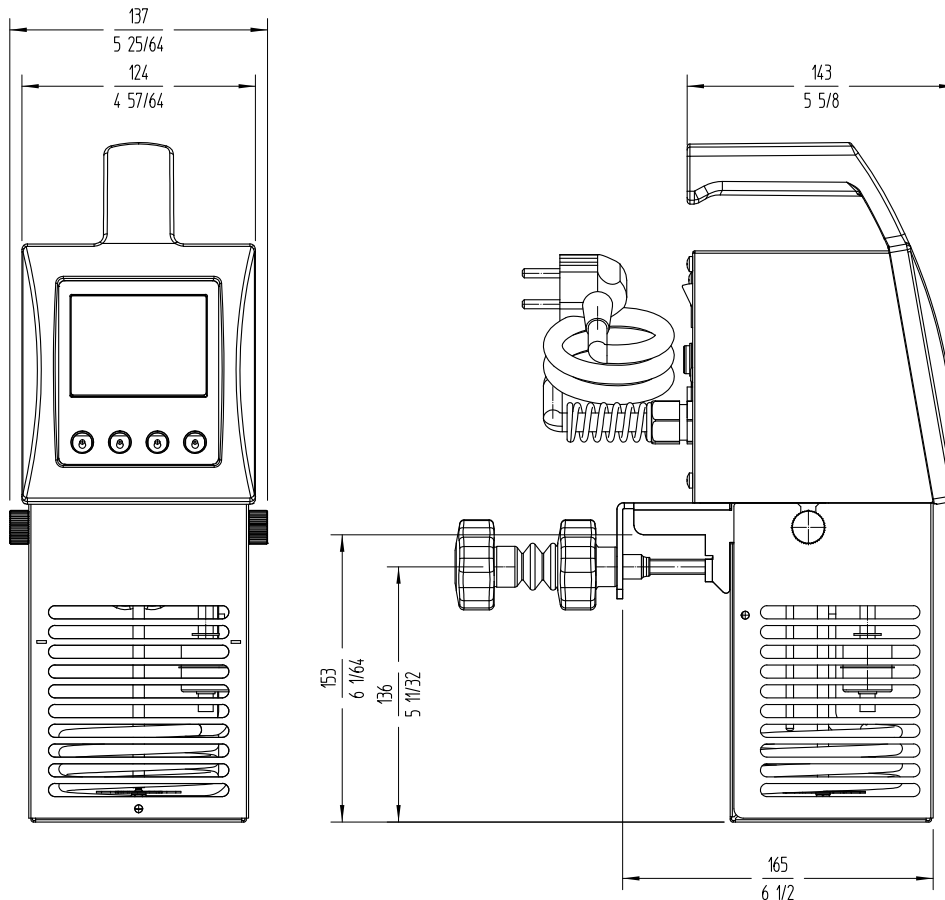
440 x 190 x 310 mm

Peso bruto: 5.8 kg

MODELOS DISPONIBLES

1180143 SmartVide 9 120/60/1

* Consulte para versiones especiales



sammic | sammic.mx
Fabricante de Equipos para Hostelería

Av Adolfo Ruiz Cortines Pte 2700 TEL. +52 81 25 25 53 60
67110 Guadalupe, Nuevo León mexico@sammic.com
MÉXICO



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 10/09/2025