



DESCRIPTION COMMERCIALE

Thermo-plongeur professionnel pour cuisson de poches sous-vide à basse température, de grande précision et fiabilité, facile à utiliser et à transporter.

- ✓ Connectivité Bluetooth.
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Sonde à coeur en option.
- ✓ Actualisation en continue du software.

La cuisson sous-vide, une technique avec de nombreux avantages

- ✓ Garantit la cuisson à une **température contrôlée avec une grande précision**, en préservant les qualités du produit et en rehaussant sa saveur et sa texture. Le SmartVide5 est équipé avec un système de contrôle de température de grande précision, grâce auquel on obtient des résultats très homogènes.
- ✓ Une **sonde à coeur optionnelle** permet un contrôle encore plus précis dans la standardisation des recettes.
- ✓ Permet de cuisiner les produits dans leur propre jus, jus que l'on peut utiliser immédiatement pour **rehausser les saveurs**.
- ✓ Réduit de **moitié les temps** de marinade et de macération des ingrédients.
- ✓ **Infusione et aromatisé** les huiles, graisses et autres produits, en appliquant la technique de la basse température contrôlée.
- ✓ Permet d'augmenter les bénéfices du fait de l'**absence de pertes de poids** des produits.

SmartVide 5 : conçu pour les chefs et développé avec des chefs

- ✓ Fabrication en acier inox robuste et résistant afin de garantir un rendement professionnel. Panneau et poignée en polyamide renforcé de fibre de verre.
- ✓ Demande **très peu de temps de manipulation**, permettant ainsi de se consacrer à d'autres tâches pendant que le produit est en train de cuire. Il suffit de programmer la température et le temps, le SmartVide5 fera le reste.

- ✓ 4 touches, et un écran TFT couleur qui offre **toutes les informations d'un seul coup d'oeil**, apportent un fonctionnement simple et intuitif.
- ✓ SmartVide5 est facilement **transportable**: grâce à sa **poignée**, le SmartVide5 peut facilement passer d'un récipient à un autre. Le **sac de transport**, en option, permet au Chef de l'emporter avec lui où qu'il aille.
- ✓ **HACCP-ready** : grâce à la connectivité Bluetooth, il est possible d'exporter ou d'imprimer les résultats de la cuisson à la fin de chaque cycle.
- ✓ **Votre machine est toujours actualisée** : actualisation du firmware gratuitement, où que vous soyez.

OPTIONS

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Sac de transport. | <input type="checkbox"/> Couvercle. |
| <input type="checkbox"/> Sonde à coeur. | <input type="checkbox"/> Boules anti-vapeur. |
| <input type="checkbox"/> Bac isolé. | <input type="checkbox"/> Janby Track (disponible à travers de janby.kitchen). |

ACCESSOIRES

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Sonde à coeur pour sous-vide | <input type="checkbox"/> Boules anti-vapeur |
| <input type="checkbox"/> Membrane pour sonde sous-vide | <input type="checkbox"/> Sac de transport SmartVide |
| <input type="checkbox"/> Bac isolé pour sous-vide | <input type="checkbox"/> Poches lisses pour la cuisson sous-vide |
| <input type="checkbox"/> Couvercles pour SmartVide | <input type="checkbox"/> Séparateurs de cuve |

SPÉCIFICATIONS

Température

Précision display: 0.01°C

Rang: 5°C - 95°C

Température ambiante admissible: 5°C - 40°C

Temps

Resolution: 1'

Durée cycle(s): 1' - 99 h

Caractéristiques générales

Capacité maximale du récipient: 30 l

Puissance totale: 1600 W

Alimentation électrique: 230 V / 50-60 Hz / 1~

Fiche: EU (SCHUKO 2P+G)



SMARTVIDE 5 230/50-60/1

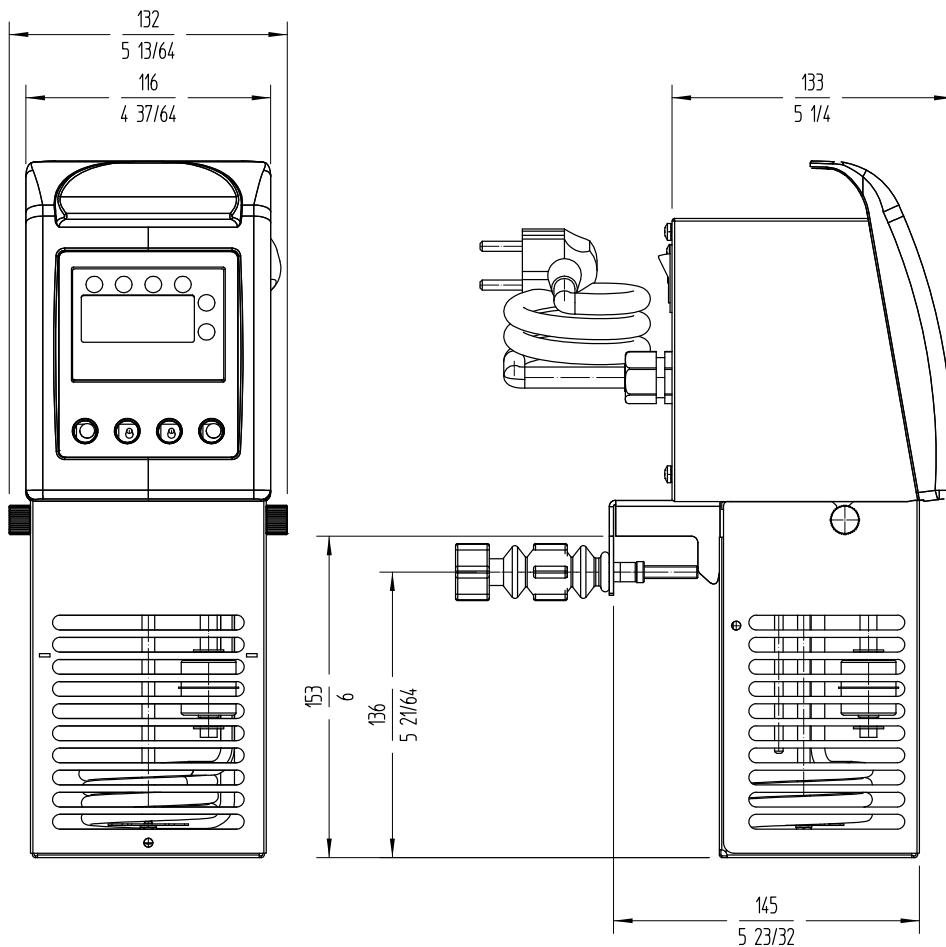
Capacité maxi du récipient : 30 litres.



1180100

Dimensions part submersible: 116 mm x 94 mm x 147 mm
 Dimensions extérieures: 116 mm x 128 mm x 330 mm
 Poids net: 3.1 kg

Dimensions extérieures de la machine emballée
 410 x 185 x 285 mm
 Poids brut: 5 kg



CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE
 CUISEURS SOUS-VIDE SMARTVIDE

<p>FRANCE sammic.fr P.A.E. les Joncaux Bât. des Transitaires, bureau C 64700 - Hendaye france@sammic.com Tel.: +33 5 59 20 99 70</p>	<p>EXPORT sammic.com Basarte 1 20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com Tel.: +34 943 15 72 36</p>	

Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale
mise à jour 10/09/2025