



VENTUS®

COCEDOR SOUS VIDE SMARTVIDE 7 VENTUS

- Descubre una revolución culinaria en tus manos con nuestro cocedor a temperatura controlada portátil Sammic. Diseñado por chefs para chefs, este dispositivo es tu aliado creativo en la cocina. Su intuitivo panel con 4 botones y display TFT te guía suavemente a través de un mundo de sabores, mientras que la conectividad Bluetooth te mantiene siempre conectado a las últimas innovaciones.
- Construido con acero inoxidable de primera calidad y detalles en poliamida reforzada con fibra de vidrio, este dispositivo es robusto y duradero. ¿La magia? Cocina tus ingredientes a la perfección, preservando cada matiz de sabor y textura, incluso permitiéndote cocinar en sus propios jugos para elevar cada bocado a una experiencia sublime.
- Imagina reducir a la mitad los tiempos de marinado y macerado, mientras infundes tus aceites y grasas con aromas exquisitos, gracias a la técnica de temperatura controlada. Y si deseas llevar tu precisión al siguiente nivel, la sonda a corazón es tu opción para obtener resultados perfectos.
- Prepárate para una cocina donde la excelencia y la creatividad se

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



encuentran en cada plato, con nuestro Smartvide de Sammic: el secreto mejor guardado para realzar tus preparaciones.

SKU: 6494

Categorías: [Casinos](#), [Cocción Alta Producción](#), [Restaurantes](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad máx. recipiente: 56 litros

T° de trabajo: 5°C - 95°C

Precisión display: 0.01 °C

T° ambiente permitida: 5°C - 40°C

Resolución: 1'

Tiempo Duración ciclo(s): 1' - 99 h

Dimensiones ext. equipo (cm): 12.5×14.2×36

Dimensiones parta sumergible (cm): 11.7×11×14.7

Dimensiones embalaje (cm): 31×44×19

Bruto: 5.5 kg

Peso Neto: 3.6 kg

Potencia: 2 kW

Energía: 220V/50Hz/1F



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



Excelencia y rendimiento profesional en tu cocina.

RESTAURANTES | CASINOS



VENTUS®

COCEDOR SOUS VIDE SMARTVIDE 7
Modelo: **SMR-7**
Marca: **SAMMIC**

 **sammic**

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Equipados con sistema de control de temperatura de gran precisión, facilitando la estandarización de recetas.

Potencia de 2000W.

Diseñado para trabajar en recipientes de hasta 56 litros de capacidad.



COCEDOR SOUS VIDE SMARTVIDE 7 | Modelo: **SMR-7** | Marca: **SAMMIC**



Panel de mando con protección antihumedad.

Asa ergonómica y cuerpo sumergible contruidos en acero inoxidable.

Cuenta con una sonda accesoria que se conecta al equipo, a fin de medir la temperatura de los alimentos, en tiempo real.



COCEDOR SOUS VIDE SMARTVIDE 7 | Modelo: **SMR-7** | Marca: **SAMMIC**





Conectividad Bluetooth y APP gratuita para IOS y Android, para prestaciones avanzadas como memoria de recetas, inicio diferido, añadir funcionalidades, entre otras.

4 botones y un display TFT.

Rango de temperatura de 5-95°C.

Opción de cambio de grados Celsius a Fahrenheit.



| COCEDOR SOUS VIDE SMARTVIDE 7 | Modelo: SMR-7 | Marca: SAMMIC



Disponibilidad de almacenar recetas, tanto en la memoria interna del equipo como en la APP.



| COCEDOR SOUS VIDE SMARTVIDE 7 | Modelo: SMR-7 | Marca: SAMMIC





Es posible guardar recetas por su nombre tanto en la memoria del aparato como en la app. Así, basta con escoger la receta de una lista previamente estandarizada en tiempo y temperatura, garantizando resultados consistentes en cada ciclo.



COCEDOR SOUS VIDE SMARTVIDE 7 | Modelo: SMR-7 | Marca: SAMMIC

https://www.youtube.com/watch?v=nIXC_WQMAjM&t=137s

