



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



VENTUS®

COCEDOR SOUS VIDE SMARTVIDE 7 VENTUS

CODIGO: 6494

- Descubre una revolución culinaria en tus manos con nuestro cocedor a temperatura controlada portátil Samic. 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 encuentran en cada plato, con nuestro Smartvide de Samic: el secreto mejor guardado para realzar tus

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



preparaciones.

Categorías: [Casinos](#), [COCCION ALTA PRODUCCION](#), [Restaurantes](#)

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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



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



Dimensiones parta sumergible (cm): 11.7x11x14.7

Dimensiones embalaje (cm): 31x44x19

Bruto: 5.5 kg

Peso Neto: 3.6 kg

Potencia: 2 kW

Energía: 220V/50Hz/1F

GALERÍA DE IMÁGENES



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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