



COCEDOR SOUS VIDE SMARTVIDE SMR9 SAMMIC VENTUS

CODIGO: 6495

Cocedor a temperatura controlada portátil con agitador para recipientes de hasta 56 litros de capacidad. Diseñado para chefs, desarrollado con chefs.

- Construcción en acero inoxidable robusto y resistente para garantizar un rendimiento profesional.
- Garantiza la cocción a una **temperatura controlada con gran precisión**, preservando las cualidades del producto y realzando su sabor y textura. SmartVide9 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.
- **Infusiona 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.



- 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 Wireless, 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 Wireless, es posible exportar o imprimir los resultados de la cocción al final de cada ciclo.
- **Su máquina, siempre actualizada:** actualización del firmware gratuito, esté donde esté.

Categorías: Casinos, COCCION ALTA PRODUCCION, Restaurantes

Cocedor a temperatura controlada portátil con agitador para recipientes de hasta 56 litros de capacidad. Diseñado para chefs, desarrollado con chefs.

- Construcción en acero inoxidable robusto y resistente para garantizar un rendimiento profesional.



- Garantiza la cocción a una **temperatura controlada con gran precisión**, preservando las cualidades del producto y realzando su sabor y textura. SmartVide9 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.
- **Infusiona 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.
- 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 Wireless, 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 Wireless, es posible exportar o imprimir los resultados de la cocción al final de cada ciclo.
- **Su máquina, siempre actualizada:** actualización del firmware gratuito, esté donde esté.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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: 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

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

GALERÍA DE IMÁGENES





