

Cuiseurs sous-vide

SmartVide XL, SmartVide 9
SmartVide 7, SmartVide 5



SMART ViDE
by Sammic



SmartVide 5

SmartVide 7

SmartVide 9

SmartVide XL

Vous rêvez d'une technique culinaire qui...

... garantit une cuisson à une **température contrôlée de façon très précise** tout en préservant la qualité du produit, et en réhaussant sa saveur et sa texture ?

... permet de cuire les aliments dans leur jus et d'utiliser ce jus immédiatement après la cuisson pour **rehausser les saveurs** ?

... permet de faire mariner et macérer un ingrédient en **deux fois moins de temps** ?

... **infuse et aromatise** l'huile, la graisse ou d'autres produits en appliquant la technique de température contrôlée ?

... augmente les bénéfices en raison de l'**absence de réduction de poids** des produits ?

... nécessite **très peu de temps de manipulation**, ce qui vous permet de faire d'autres tâches pendant la cuisson du produit ?

... offre des performances **professionnelles** ?

... permet un **contrôle HACCP** efficace ?

... vous permet de l'**emmener avec vous** partout où vous allez ?



SmartVide by Sammic: l'innovation au service du chef



Conçu pour les chefs, développé en partenariat avec les chefs

Notre équipe R-D&I de Sammic a collaboré étroitement avec notre Chef corporatif Enrique Fleischmann et Fleischmann's Cooking Group afin de développer l'appareil qui répond au mieux à vos besoins. En outre, le SmartVide a été testé par des chefs du monde entier avant son lancement.

Élément d'une solution complète

Nous fabriquons des machines d'emballage sous-vide professionnelles depuis 1990, et offre désormais une solution complète pour la cuisson sous-vide. De plus, nous avons développé un site web entièrement dédié à la cuisson sous-vide comprenant des informations complètes sur la technique, des recettes, des actualités, une FAQ et bien plus encore. Et, comme on dit "jamais deux sans trois", nous offrons des informations et une formation grâce aux "Chef's Services".

Fabriqués avec fierté par Sammic

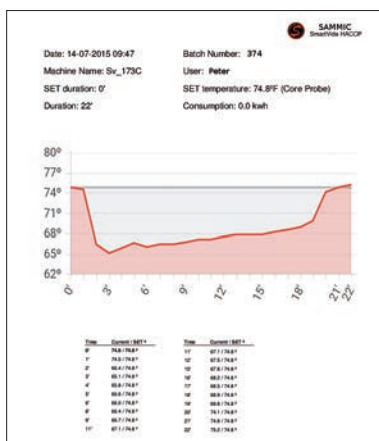
SmartVide est fabriqué par Sammic dans son usine à Azkoitia (Espagne), au cœur du pôle culinaire basque.

Chef's services by Sammic: toute une équipe à votre service

Nous nous sommes associés à Fleischmann's Cooking Group pour offrir des services de formation et de consultation à nos Distributeurs et Utilisateurs. Nous disposons d'un Chef Corporatif et d'un département Cuisine, à travers lequel nous offrons des services standards et sur mesure sur place, chez le client, ou bien on-line. Ces services vous aideront aussi bien à obtenir le meilleur de nos équipements, qu'à choisir le ou les équipements qui s'adaptent le mieux à vos besoins.



SmartVide by Sammic:



HAUTE PRECISION

Les cuiseurs sous-vide **SmartVide** sont équipés d'un système de **contrôle de température de haute précision** pour obtenir des résultats très constants.

SONDE A CŒUR OPTIONNELLE

Une sonde à cœur en option permet d'obtenir un **contrôle encore plus précis** ainsi que la **standardisation maximale**.

CONVIVIALITÉ

Une **température et un temps programmé de cuisson**, et SmartVide fera le reste. 4 boutons et un écran TFT couleur qui offre **toutes les informations d'un coup d'œil** font de son utilisation un jeu d'enfant.

SmartVide XL est équipé d'un **écran tactile** couleur 5.5", spécialement conçu pour l'environnement de la cuisine.

APPAREIL PROFESSIONNEL

Les cuiseurs SmartVide peuvent être utilisés dans des récipients avec un **maximum de 120 litres** (selon modèle). Leur structure robuste en **acier inoxydable et polyamide renforcé avec fibre de verre** (selon modèle) les rend parfaits pour un usage professionnel.

CONNECTIVITÉ

La connectivité Bluetooth permet de créer des recettes et d'**exporter l'historique de cuisson**.

De plus, **SmartVide XL** est équipé d'une **connectivité Wi-Fi**, qui permet des fonctionnalités avancées et la meilleure expérience utilisateur.

MEMOIRES DE RECETTES

Il est possible de **conserver les recettes par leur nom** tant dans la mémoire de l'appareil que sur l'appli. Ainsi, il suffit de choisir la recette au lieu d'insérer la température et la durée, pour obtenir des résultats hautement garantis pour chaque cycle.



PORTABLE

Grâce à sa **poignée ergonomique**, SmartVide peut passer facilement d'un récipient à un autre. En outre, le **sac de transport** permet un transport facile, où que vous alliez.



POLYVALENCE MAXIMALE

Les SmartVide **peuvent fonctionner dans des récipients Gastronorm ou dans tout autre type de récipient**, dès lors que les exigences de capacité maximale et de profondeur recommandée (150-200 mm, selon modèle) sont respectées.

De plus, des **bacs isolés** sont disponibles **pour tous les modèles** et SmartVide XL peut être utilisé avec des bacs chauffés qui interagissent intelligemment avec le SmartVide.



COMPATIBLE HACCP

Grâce à la connectivité Bluetooth, SmartVide rend le contrôle HACCP extrêmement simple, et permet d'**exporter et d'imprimer les résultats de la cuisson** à la fin de chaque cycle.

JANBY TRACK-READY

Tous les modèles sont prêts pour fonctionner avec **JANBY Track**, le nouveau système de traçabilité individualisé des temps de cuisson.

En outre, le **SmartVide XL** est prêt à recevoir l'application **JANBY Track Mini de façon intégrée** sans avoir besoin d'équipements supplémentaires.

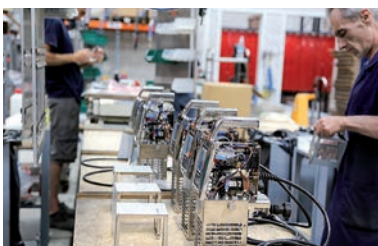
** Dans les deux cas, ce service doit être activé.*



VOTRE SMARTVIDE, TOUJOUR À JOUR

Grâce à la connectivité Bluetooth et à la fonction Bootloader, le **logiciel** qui contrôle votre SmartVide sera **mis à jour à tout moment**.

En outre, **grâce à la connectivité Wi-Fi**, le **SmartVide XL** sera **toujours à jour** sans besoin des dispositifs supplémentaires.



100% TESTED

Tous les appareils sont testés un par un avant la vente, garantissant ainsi **les meilleures performances** pour une cuisine commerciale.



SmartVide by Sammic:

SmartVide 5



- Capacité: 30 l.
- Puissance: 1.600 W
- Écran TFT
- Connectivité Bluetooth
- Firmware updater
- JANBY Track-ready
- HACCP-ready
- Poignée en polyamide renforcée de fibre de verre

SmartVide 7



- Capacité: 56 l.
- Puissance: 2.000 W
- Écran TFT
- Connectivité Bluetooth
- Firmware updater
- JANBY Track-ready
- HACCP-ready
- Poignée en polyamide renforcée de fibre de verre

un modèle pour chaque utilisateur



SmartVide 9



- Capacité: 56 l.
- Puissance: 2.000 W
- Écran TFT
- Connectivité Bluetooth
- Firmware updater
- JANBY Track-ready
- HACCP-ready
- Poignée en acier inoxydable

SmartVide XL



- Capacité: 120 l.
- Puissance: 2.600 W
- Écran tactile interactif
- Connectivité Bluetooth + Wi-Fi
- Firmware updater sans dispositifs intermédiaires
- JANBY Track-ready + JANBY Track Mini intégré
- HACCP-ready
- Poignée en acier inoxydable

Plus d'informations >>>



CONNECTIVITÉ AVANCÉE:
Bluetooth + Wi-Fi

JANBY TRACK MINI intégré
** Nécessite une activation*



MISE À JOUR DU FIRMWARE sans
besoin d'appareils supplémentaires



SMART VIDE
XL

SmartVide XL: le thermocirculateur de dernière génération



LA MEILLEURE EXPÉRIENCE D'UTILISATION

1. Contrôle sur écran tactile interactif

- Écran tactile de 5.5".
- Résistant pour le milieu de la cuisine.
- Infos lisibles sous tous les angles.

2. Interaction optimale avec l'utilisateur

- Interaction hautement intuitive.
- Toutes les informations en un coup d'œil.

3. Les informations, dans la langue de l'utilisateur

Sélectionnez votre langue parmi une large liste d'options.

4. Mise à jour directe du logiciel

SmartVide XL est doté de Wi-Fi, grâce auquel le logiciel se met à jour, sans besoin d'appareils intermédiaires.

PRESTATIONS EXCLUSIVES

5. Stockage avancé de recettes

Stockage de recettes par température du bain, par température à cœur du produit ainsi que le temps de cuisson.

6. Début du cycle activé par sonde

Démarrage du cycle de maintien automatique lorsque la température paramétrée est atteinte du cœur du produit.

7. Interaction intelligente avec la cuve chauffée

La cuve chauffée est conçue pour SmartVide XL. SmartVide XL contrôle les résistances de la cuve pour accélérer les temps de chauffe lorsque la température initiale est basse.

8. Modèle évolutif

Possibilité d'ajouter de nouvelles fonctionnalités grâce aux possibilités de l'écran tactile.

CONTRÔLE MAXIMAL DES PROCESSUS

9. Historique avancé

- Historique durant le cycle: disponible tout au long du processus.
- Possibilité d'enregistrer et d'exporter les incidents dans l'historique de cuisson.
- Résumé de l'utilisation du SmartVide par fourchette de température : permet de standardiser les recettes.

10. Menu de paramètres simple et accessible

Réglage des paramètres.

Une large gamme d'accessoires : personnalisez votre solution



BACS ISOLÉS

Spécialement conçus pour le SmartVide, ils sont disponibles en plusieurs dimensions. Fabriqués en inox et équipés d'un robinet de vidange (selon modèle).

BACS CHAUFFANT POUR SMARTVIDE XL

SmartVide XL interagit avec le bac chauffant pour accélérer le chauffage lorsque la température initiale est basse ou lors du chauffage de produits surgelés.

COUVERCLES POUR SMARTVIDE

Empêchent l'évaporation de l'eau pendant la cuisson. S'adaptent aux bacs Gastronorm et aux bacs isolés Sammic.



DIVISEURS POUR BAC ET PANIERS

Pour une meilleure mise en place et organisation du produit dans le bac.



BOULES ANTI-VAPEUR

Boules creuses en polypropylène de Ø20mm pour éviter l'évaporation des liquides lors de cuissons longues.

SONDE À COEUR

Pour connaître la température au cœur du produit.



MEMBRANE POUR SONDE

Permet de retenir le vide dans la poche lors de l'utilisation de la sonde.

SAC DE TRANSPORT

Il est fourni avec le SmartVide 9, et est en option pour les SmartVide 7 et 5.

	SMARTVIDE 5	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE XL
Bac isolé 2/3 (18 l.)	o	o	o	o
Bac isolé 1/1 (28 l.)	o	o	o	o
Bac isolé 2/1 (56 l.)	-	o	o	o
Bac chauffant 1/1 (28 l.)	-	-	-	o
Bac chauffant 2/1 (56 l.)	-	-	-	o
Bac chauffant 120P (120 l.)	-	-	-	o
Sonde à cœur	o	o	o	o
Sac de transport	o	o	x	-

o = optionnel x = inclus

JANBY Track-ready



www.janby.kitchen

JANBY
digital kitchen



Tous les modèles sont prêts pour fonctionner avec **JANBY Track**, le nouveau système de traçabilité individualisé des temps de cuisson.

Le **SmartVide XL** est prêt à recevoir l'**application JANBYTrack Mini de façon intégrée** sans avoir besoin d'équipements supplémentaires.

** Ce service, ainsi que les fonctionnalités supplémentaires, s'active de manière indépendante via notre partenaire technologique de gastronomie 4.0 JANBY Digital Kitchen.*

www.sous-vide.cooking

Tout sur la cuisson sous-vide



Samic dispose d'un site dédié à la **cuisson sous-vide** et à **basse température** où les utilisateurs peuvent trouver des recettes, des guides de cuisson, des techniques, des équipements et beaucoup plus.



www.sous-vide.cooking



Caractéristiques techniques

	SMARTVIDE 5	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE XL
Capacité	30l	56l	56l	120l
TEMPÉRATURE				
Rang de températures	5-95°C	5-95°C	5-95°C	5-95°C
TEMPS				
Résolution	1'	1'	1'	1'
Durée cycle(s)	1'-99 h	1'-99 h	1'-99 h	1'-99 h
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES				
Sonde a cœur	o	o	o	o
Connectivité Bluetooth	x	x	x	x
Connectivité Wi-Fi	-	-	-	x
HACCP-ready	x	x	x	x
Firmware updater	x	x	x	x
Écran tactile	-	-	-	x
JANBY Track-ready	x	x	x	x
JANBY Track Mini intégré	-	-	-	x
Sac de transport	o	o	x	-
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE				
Puissance (230V)	1.600 W	2.000 W	2.000 W	2.600 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES				
Dimensions extérieures	116 x 128 x 330 mm	124 x 140 x 360 mm	124 x 140 x 360 mm	125 x 148 x 435 mm
Poids net	3.1Kg	3.6Kg	4.2Kg	4.65Kg

o = optionnel x = inclus



www.sammic.com



www.sous-vide.cooking



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA · SPAIN

10/2023 · 0009359/1