



# CUOCITORE SOUS-VIDE SMARTVIDE 5

Capacità massima: 30 litri.



- ✓ Permette di aumentare i margini per l'assenza di perdita di peso dei prodotti.
- ✓ Richiede pochissimo tempo di dedizione diretta, permettendo di fare altre cose mentre il prodotto è in fase di cottura. Semplicemente basta programmare la temperatura e il tempo, SmartVide5 farà il resto. 4 tasti e un display TFT a colori che offre **tutti gli informazioni a colpo d'occhio** rendendo il funzionamento semplice e intuitivo.
- ✓ **Portatile**: Grazie al suo **manico**, SmartVide5 può essere facilmente spostato da un contenitore all'altro. La **borsa** opzionale permette allo Chef di portarselo in qualsiasi luogo.
- ✓ **HACCP-ready**: grazie alla connettività Bluetooth, è possibile esportare o stampare i risultati della cottura alla fine di ogni ciclo.
- ✓ **La tua macchina, sempre aggiornata**: aggiornamento del firmware gratuito, ovunque tu sia.

## DESCRIZIONE COMMERCIALE

Cuocitore a temperatura controllata professionale ad elevata precisione ed affidabilità, facile da usare e portatile.

- ✓ Connettività Bluetooth.
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Sonda al cuore opzionale.
- ✓ Aggiornamento continuo del software.

**Cuocitore a temperatura controllata portatile con agitatori per recipienti fino a 30 litri. Progettato per gli chef, sviluppato dagli chef.**

- ✓ Costruzione in acciaio inox robusta e resistente per garantire prestazioni professionali. Pannello e manico in poliammide rinforzata con fibra di vetro.
- ✓ Assicura una cottura a **temperatura controllata con elevata precisione** preservando le qualità del prodotto e migliorando il sapore e la consistenza. SmartVide5 è dotato di un sistema di controllo della temperatura di gran precisione, ottenendo un risultato altamente accurato.
- ✓ Permette di cuocere i prodotti nei propri succhi, potendo così utilizzare immediatamente questo succo per **esaltare i sapori**.
- ✓ **Dimezza i tempi** di marinatura e di macerato degli ingredienti.
- ✓ **Infusione e aromatizza** oli, grassi o altri prodotti applicando la tecnica della temperatura controllata.



SAMMIC, S.L.  
Basiglio, 1 - 20720 ASKOTTA  
www.sammic.com

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E SOUS-VIDE  
CUOCITORI SOTTOVUOTO "SOUS-VIDE"



Progetto

Data

Rif.

Unità

Approvato

scheda del prodotto  
aggiornato 29/11/2021



# CUOCITORE SOUS-VIDE SMARTVIDE 5

Capacità massima: 30 litri.



## SPECIFICHE

### Temperatura

Precisione display: 0.01 °C

Rango: 5 °C - 95 °C

Temperatura ambiente ammessa: 5 °C - 40 °C

### Tempo

Resoluzione: 1'

Durata ciclo(): 1' - 99 h

### Caratteristiche generali

Capacità massima recipiente: 30 l

Potenza Totale: 1600 W

Dimensioni parte sommergibile: 116 mm x 94 mm x 147 mm

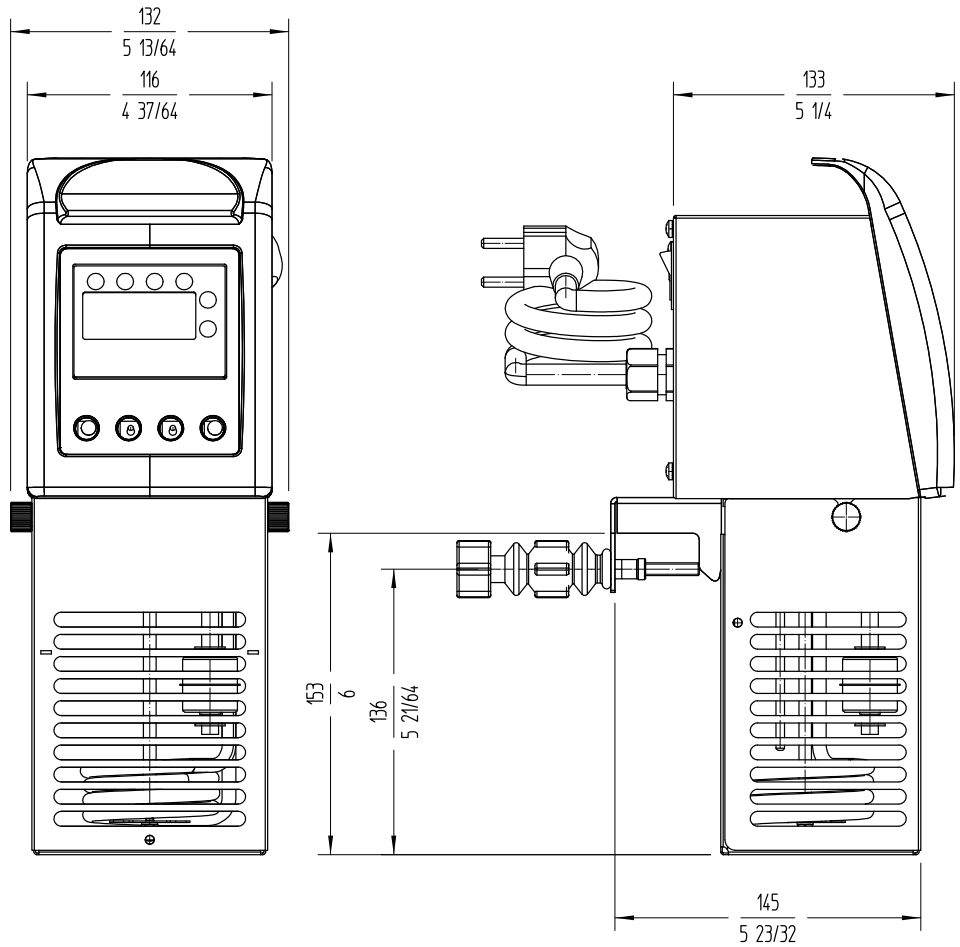
Dimensioni esterne: 116 mm x 128 mm x 330 mm

Peso netto: 3.1 Kg

### Dimensioni del pacchetto

410 x 185 x 285 mm

Peso lordo: 5 Kg.



## MODELLI DISPONIBILI

1180101 SmartVide 5 230/50-60/1 UK

1180100 SmartVide 5 230/50-60/1

1180103 SmartVide 5 120/60/1

\* Consulta per versioni speciali



Progetto

Data

Rif.

Unità

Approvato

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E SOUS-VIDE  
CUOCITORI SOTTOVUOTO "SOUS-VIDE"

scheda del prodotto  
aggiornato 29/11/2021