



¿Sueñas con una técnica culinaria que...

...garantiza la cocción a una **temperatura controlada con precisión**, preservando las cualidades del producto y realzando su sabor y textura?

...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?

...**infundiona 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?

...ofrece un rendimiento **profesional**?

...permite realizar un **control HACCP** efectivo?

...puedes **llevar contigo**, dondequiera que vayas?





Cocedores Sous-Vide SmartVide

Cocción al vacío a baja temperatura para obtener lo mejor de los alimentos

Para obtener productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura, con la mínima pérdida de humedad y peso.

La cocción al vacío a temperatura controlada se ha convertido en una técnica indispensable para cualquier cocina que pretenda estar a la última. Más que de una moda, se trata de una técnica culinaria que gana adeptos tanto por sus ventajas relacionadas con la calidad del producto como por las ventajas económicas y organizacionales que implica su uso.

Sammic ofrece una amplia gama de cocedores sous-vide en cuanto a capacidades y usos, que incluye un modelo portátil con agitador y cocedores al baño maría, aportando una solución a la medida de las necesidades de cada usuario.

VENTAJAS DE LA COCCIÓN SOUS-VIDE

Calidad del producto: productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura.

- ▶ Mínima pérdida de humedad y peso.
- ▶ Preserva el sabor y el aroma.
- ▶ Resalta los sabores y retiene los colores.
- ▶ Preserva los nutrientes a diferencia de la cocción tradicional.
- ▶ Se ha demostrado que la cocción al vacío retiene mucho más las vitaminas que la cocción tradicional o al vapor.
- ▶ Hace falta añadir muy poca grasa y sal a la comida.
- ▶ Resultados consistentes.

Ventajas organizacionales y económicas:

- ▶ Maximiza la preparación anticipada y facilita el trabajo en horas punta.
- ▶ Mínima merma del producto y control preciso de las raciones y costes.
- ▶ Bajo consumo de energía en comparación con hornos.
- ▶ La cocción sin gas reduce la temperatura de la cocina y el riesgo de incendios.
- ▶ Posibilidad de regenerar distintos platos al mismo tiempo.
- ▶ Reducción de tiempos de limpieza.
- ▶ Uso muy sencillo y resultados uniformes y consistentes.
- ▶ La planificación de la producción permite ampliar el menú.

SmartVide by Sammic:

- ▶ Permite su uso en cubetas gastronorm de distintos tamaños.
- ▶ Fácil almacenaje y transporte.
- ▶ Estabilidad / uniformidad de $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$.
- ▶ Profundidad mínima de trabajo: 150 mm.
- ▶ Más información en www.sous-vide.cooking



SmartVide
App



	SMARTVIDE5	SMARTVIDE7	SMARTVIDE 9
CAPACIDAD	30l	56l	56l
SONDA AL CORAZÓN	O	O	O
CONECTIVIDAD BLUETOOTH	sí	sí	sí
PREPARADO PARA HACCP	sí	sí	sí
FIRMWARE UPDATE	sí	sí	sí
SMARTVIDETRACK-READY	sí	sí	sí
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA			
POTENCIA TOTAL	1600W	2000W	2000W
DIMENSIONES EXTERIORES			
PESO NETO	3.1Kg	3.6Kg	4.2Kg



novedad

COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 5

Capacidad máx.: 30 litros.

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- ▶ Conectividad Bluetooth.
- ▶ HACCP-ready.
- ▶ Sonda al corazón opcional.
- ▶ Actualización continua del software.

		PVP
1180100	SmartVide 5 230/50-60/1	815€

Opcional

- Bolsa de transporte.
- Sonda al corazón.
- Contenedor aislado.
- Tapa.



novedad

COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 7

Capacidad máx.: 56 litros.

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- ▶ Conectividad Bluetooth.
- ▶ HACCP-ready.
- ▶ Sonda al corazón opcional.
- ▶ Actualización continua del software.

		PVP
1180120	SmartVide 7 230/50-60/1	1.032€

Opcional

- Bolsa de transporte.
- Sonda al corazón.
- Contenedores aislados.
- Tapas.



novedad

COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 9

Capacidad máx.: 56 litros.

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- ▶ Conectividad Bluetooth.
- ▶ HACCP-ready.
- ▶ Sonda al corazón opcional.
- ▶ Actualización continua del software.

		PVP
1180140	SmartVide 9 230/50-60/1	1.294€

Incluido

- Bolsa de transporte.

Opcional

- Sonda al corazón.
- Contenedores aislados.
- Tapas.





ACCESORIOS

Sonda Sous-Vide



Para llegar al corazón del producto

Para SmartVide 5 / SmartVide 7 /
SmartVide 9 / SmartVide8 Plus /
SmartVide 8

		PVP
1180090	Sonda corazón SmartVide	173€

Membranas Sous-Vide



Membrana para retener el vacío en la
bolsa al utilizarse la sonda

		PVP
5170060	Membrana 10mm x 4 m sous-vide	31€

Cuba aislada para Sous-Vide



Especial para el cocedor portátil
SmartVide

- ▶ Fabricados en acero inoxidable.
- ▶ Disponible en 2 medidas.
- ▶ Incluye grifo de vaciado.

		PVP
1180060	Cuba 28 SmartVide (1/1 de 150mm)	362€
1180065	Cuba 56 SmartVide (2/1 de 150mm)	458€

Tapas para SmartVide



Tapa para la cocción sous-vide.

- ▶ Fabricados en acero inoxidable (GN 1/1) o policarbonato (GN 2/1).
- ▶ Evita la evaporación del agua durante la cocción.
- ▶ Se adaptan a cubetas gastronorm 1/1 y 2/1 o a cubas aisladas Sammic.
- ▶ Equipados con asa.

		PVP
1180062	Tapa 28 GN 1/1 SmartVide 9/8/7/6	48€
1180063	Tapa 28 GN 1/1 SmartVide 5/4	48€
1180067	Tapa 56 GN 2/1 SmartVide 9/8/7/6	85€



Bolas antivapor



Bolas para evitar la evaporación de líquidos

Bolas antivapor huecas de polipropileno de Ø20mm.

- ▶ Crean una capa de aislamiento en cualquier baño abierto, evitando la pérdida de calor y la evaporación del agua.
- ▶ Mantiene las bolsas al vacío sumergidas.
- ▶ Reduce humos y el riesgo de salpicaduras.
- ▶ Soporta hasta 110°C y se puede usar prácticamente con cualquier tipo de líquido.

		PVP
1180080	Bolas antivapor Ø20, 1.000 unidades.	82€

Divisores



Los divisores se montan sobre la base correspondiente a la cubeta que se está usando.

		PVP
5170066	Divisor 470mm Sous-vide	126€
5170065	Divisor 270mm Sous-vide	98€
5170067	Base divisoria 28 litros	63€
5170068	Base divisoria 56 litros	113€

Bolsa SmartVide



Bolsa de transporte especial para SmartVide

En dotación con SmartVide9 y opcional para SmartVide7 y SmartVide5.

		PVP
1180085	Bolsa de transporte para SmartVide	52€





SmartVideTrack

Exclusivo sistema de control individualizado de los tiempos de cocción de las raciones en un baño maría.



SmartVideTrack es el único sistema que permite trazar los tiempos de cocción de los alimentos bolsa a bolsa, identificando cada envase y controlando su tiempo de cocción.

Así, creamos un sistema de trabajo que, unido a la máxima precisión de temperaturas que ofrece el termocirculador SmartVide, ofrece la posibilidad de trabajar con un óptimo control de tiempos de cocción.

SmartVideTrack puede usarse tanto para la cocción a baja temperatura como en el momento de la regeneración

SmartVideTrack permite controlar los tiempos de cocción o regeneración de las distintas bolsas o raciones que comparten un mismo baño.

- ▶ Control individualizado, bolsa a bolsa, de los tiempos de cocción en uno o varios baños.
- ▶ Control individualizado, bolsa a bolsa, de los tiempos de regeneración en uno o varios baños, **separando los momentos de cocción y servicio.**
- ▶ Características

El sistema SmartVideTrack consiste en un terminal específico y dedicado, que contiene tanto el software SmartVideTrack como una serie de conectividades.

El software controla los tiempos de cocción bolsa a bolsa y cuenta, entre otras funcionalidades, con almacenamiento de recetas y su organización, conexión directa con el termocirculador y consulta y exportación del histórico para una trazabilidad perfecta.

Ventajas del SmartVideTrack

- ▶ **Configuración y uso extremadamente intuitivos.** Se trata de un sistema de trabajo amigable, fácil de comprender y aplicar.
- ▶ Sistema aplicable a cualquier tipo de restauración (alta gastronomía, restauración hospitalaria, cocinas centrales, gastrobares, etc.)
- ▶ Organización óptima de **tiempos de trabajo** en servicio y mise en place.
- ▶ Facilita la **estandarización de procesos** y la seguridad alimentaria.
- ▶ Facilita la **trazabilidad** mediante la identificación y personalización de una bolsa o porción específica. Posibilidad de controlar peticiones específicas, alérgenos, etc.
- ▶ Trazabilidad garantizada mediante el **almacenamiento y exportación del histórico** de cocciones.
- ▶ Permite ofrecer mayor **variedad de opciones**, perfectamente terminadas, en cada servicio.





novedad

SMARTVIDETRACK

Terminal específicamente dedicado al SmartVideTrack.

Consiste en un hardware con una serie de conectividades y un software dedicado al exclusivo sistema de control individualizado de tiempos de cocción SmartVideTrack.

Hardware

El sistema SmartVideTrack consiste en un **terminal específico y dedicado**, que contiene tanto el software SmartVideTrack como una serie de conectividades:

- ▶ Bluetooth Low Energy, para comunicarse con el termocirculador SmartVide.
- ▶ Wifi, para actualizar a las versiones más recientes del software y enviar por e-mail el resumen del histórico de ciclos.
- ▶ Lectura NFC para trabajar con los tags identificadores de cada ración o bolsa.

La solución se complementa con **accesorios** pensados para obtener la mejor experiencia de usuario.

Software

- ▶ Control de tiempos de cocción bolsa a bolsa durante la cocción o regeneración.
- ▶ Almacenamiento de recetas estandarizadas en tiempo y temperatura y su organización para un uso práctico y eficaz.
- ▶ Permite la conexión directa con el termocirculador SmartVide para compartir información en tiempo real.
- ▶ Consulta y exportación del histórico de ciclos realizados: fecha y hora de entrada, tiempos de ciclo, gráficas.

		PVP
1180250	SmartVideTrack 230/50-60/1	1.099€

ACCESORIOS

SmartVideTags



Etiquetas identificativas para el sistema de gestión de tiempos SmartVideTrack

Las etiquetas inteligentes o SmartVideTags sirven para identificar los distintos elementos que comparten el baño. Permiten identificar el producto y trazar su evolución de forma individualizada.

Disponibles en 8 colores distintos, se pueden adquirir numeradas del 1 al 9 o sin numerar. Éstas se numeran posteriormente por el usuario.

		PVP
1180220	SmartVideTags - Azul - Numeradas 1-9	39€
1180221	SmartVideTags - Rojo - Numeradas 1-9	39€
1180222	SmartVideTags - Amarillo - Numeradas 1-9	39€
1180223	SmartVideTags - Verde - Numeradas 1-9	39€
1180224	SmartVideTags - Crema - Numeradas 1-9	39€
1180225	SmartVideTags - Marrón - Numeradas 1-9	39€
1180226	SmartVideTags - Morado - Numeradas 1-9	39€
1180227	SmartVideTags - Gris - Numeradas 1-9	39€
1180228	SmartVideTags - Azul - Sin numerar	39€
1180229	SmartVideTags - Rojo - Sin numerar	39€
1180230	SmartVideTags - Amarillo - Sin numerar	39€
1180231	SmartVideTags - Verde - Sin numerar	39€
1180232	SmartVideTags - Crema - Sin numerar	39€
1180233	SmartVideTags - Marrón - Sin numerar	39€
1180234	SmartVideTags - Morado - Sin numerar	39€
1180235	SmartVideTags - Gris - Sin numerar	39€

SmartVideTools: Soportes



Para fijar el terminal SmartVideTrack a la mesa o pared.

		PVP
1180205	Soporte mesa SmartVideTrack	229€
1180200	Soporte pared SmartVideTrack	149€





SmartVideTools: Organización de Tags



Organizadores de tags en el baño y fuera del mismo.

- ▶ SmartVideTag Holder:
- ▶ Organizador tipo peine para organizar las etiquetas en el baño.
- ▶ Se fija al borde del caldero donde se cocina o regenera al sous-vide.
- ▶ SmartVideTag Stand:
- ▶ Organizador de etiquetas para sobremesa.
- ▶ Permite tener las etiquetas organizadas por colores cuando no están en uso.

		PVP
1180210	SmartVideTag holder - Organizador para caldero	49€
1180215	SmartVideTag stand - Soporte organizador	69€



Cocedores sous-vide al baño maría



- ▶ Sistema de cocción a baño maría estático.
- ▶ Combina la precisión y la capacidad de trabajo propia sin depender de recipientes externos.
- ▶ Diferentes modelos y capacidades.
- ▶ Construcción en acero inoxidable.
- ▶ Modelo de 14 ó 28 litros con posibilidad de separadores, y modelo de dos cubas de 4 + 22 litros.
- ▶ Sensibilidad de $\pm 0.2^{\circ}\text{C}$, uniformidad de $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$.



	SVC-14	SVC-28	SVC-4-22D
TEMPERATURA			
PRECISIÓN DISPLAY	0.01°C	0.01°C	0.01°C
RANGO	95 - 5 °C	95 - 5 °C	95 - 5 °C
CONTROL	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo
SENSIBILIDAD	0.2°C	0.2°C	0.2°C
UNIFORMIDAD A 55°C	0.1°C	0.1°C	0.1°C
TIEMPO			
RESOLUCIÓN	1'	1'	1'
DURACIÓN CICLO(S)	1'-99h	1'-99h	1'-99h
CARACTERÍSTICAS GENERALES			
CAPACIDAD	14l	28l	4+22l
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230V / 50-60 Hz / 1~	230V / 50-60 Hz / 1~	230V / 50-60 Hz / 1~
POTENCIA TOTAL	1500W	1900W	1250W
DIMENSIONES INTERNAS	300 x 300 x 150 mm	300 x 505 x 200 mm	152 x 300 x 150 mm 505 x 300 x 150 mm
DIMENSIONES EXTERIORES	431 x 377 x 290 mm	332 x 652 x 290 mm	716 x 332 x 290 mm





COCEDOR SOUS-VIDE SVC-14

Capacidad: 14 litros.

Cocedor compacto al baño maría.

- ▶ Está construido en acero inoxidable.
- ▶ Es un modelo de 14 litros con posibilidad de separadores (opcionales).
- ▶ Sensibilidad de 0.2°C / Uniformidad de 0.1°C.



		PVP
5170000	Sous-vide SVC-14 230/50-60/1	1.501€

Incluido

- Grifo de vaciado.

Opcional

- Separadores de cuba.
- Sondas-agujas.
- Membranas para sonda.
- Termómetro digital con sonda.

COCEDOR SOUS-VIDE SVC-28

Gran capacidad: 28 litros

Cocedor al baño maría.

- ▶ Está construido en acero inoxidable.
- ▶ Es un modelo de 28 litros con posibilidad de separadores (opcionales).
- ▶ Sensibilidad de 0.2°C / Uniformidad de 0.1°C.



		PVP
5170005	Sous-vide SVC-28 230/50-60/1	1.731€

Incluido

- Grifo de vaciado.

Opcional

- Separadores de cuba.
- Sondas-agujas.
- Membranas para sonda.
- Termómetro digital con sonda.

COCEDOR SOUS-VIDE SVC-4-22D

Dos cubas independientes: 4 + 22 litros.

Cocedor al baño maría

El modelo al baño maría SVC-4-22D

- ▶ Está construido en acero inoxidable.
- ▶ Es un modelo con dos cubas independientes de 4 y 22 litros con posibilidad de separadores (opcionales).
- ▶ Sensibilidad de 0.2°C / Uniformidad de 0.1°C.



		PVP
5170010	Sous-vide SVC4-22D 230/50-60/1	3.048€

Incluido

- Grifo de vaciado.

Opcional

- Separadores de cuba.
- Sondas-agujas.
- Membranas para sonda.
- Termómetro digital con sonda.
- Equipamiento complementario: Envasadoras al vacío.



ACCESORIOS

Membranas Sous-Vide



Membrana para retener el vacío en la bolsa al utilizarse la sonda

		PVP
5170060	Membrana 10mm x 4 m sous-vide	31€

Divisores



Los divisores se montan sobre la base correspondiente a la cubeta que se está usando.

		PVP
5170066	Divisor 470mm Sous-vide	126€
5170065	Divisor 270mm Sous-vide	98€
5170067	Base divisoria 28 litros	63€
5170068	Base divisoria 56 litros	113€

