



¿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?

...**infundona 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?



www.sous-vide.cooking

SMARTVIDE



Cocedores Sous-Vide SmartVide

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

La cocción al vacío a temperatura controlada se ha convertido en una técnica indispensable para cualquier cocina que pretenda estar a la última. Esta técnica permite obtener productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura, con la mínima pérdida de humedad y peso.

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.
- ▶ Conectividad Bluetooth.
- ▶ HACCP-ready.
- ▶ SmartVideTrack ready.
- ▶ Memoria de recetas.
- ▶ Actualización continua del software.
- ▶ Sonda al corazón opcional

Más información en www.sous-vide.cooking



	SMARTVIDE5	SMARTVIDE7	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE X
CAPACIDAD	30l	56l	56l	56l
SONDA AL CORAZÓN	O	O	O	O
CONECTIVIDAD BLUETOOTH	sí	sí	sí	sí
PREPARADO PARA HACCP	sí	sí	sí	sí
FIRMWARE UPDATE	sí	sí	sí	sí
PANTALLA TÁCTIL	-	-	-	sí
JANBY TRACK-READY	sí	sí	sí	sí
JANBY TRACK MINI INTEGRADO	-	-	-	sí
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA				
POTENCIA TOTAL	1600W	2000W	2000W	2000W
DIMENSIONES EXTERIORES				
PESO NETO	3.1Kg	3.6Kg	4.2Kg	4.4Kg



Conectividad Bluetooth.



HACCP-ready.



Janby Track-ready.



Firmware updater.



Sonda al corazón opcional.





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	827€

Opcional

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



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	1.047€

Opcional

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



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	1.313€

Incluido

- Bolsa de transporte.

Opcional

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



novedad

COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE X

Capacidad máxima: 56 litros.

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

- ▶ Conectividad: Bluetooth / WIFI.
- ▶ HACCP-ready.
- ▶ Sonda al corazón opcional y control por sonda.
- ▶ Actualización continua del software.
- ▶ Pantalla a color táctil de 5".

		PVP
1180160	SmartVide X 230/50-60/1	1.650€

Incluido

- Janby Track Mini (requiere activación)
- Bolsa de transporte.

Opcional

- Sonda al corazón.
- Contenedores aislados.
- Cubas potenciadas.
- Tapas.
- Bolas antivapor.
- Janby Track (disponible a través de janby.kitchen).

ACCESORIOS

Sonda Sous-Vide



Para llegar al corazón del producto

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

		PVP
1180090	Sonda corazón SmartVide	176€

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

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

		PVP
1180060	Cuba 28 SmartVide (1/1 de 200mm)	367€
1180065	Cuba 56 SmartVide (2/1 de 200mm)	465€


Cuba potenciada para SmartVide X


La cuba potenciada se conecta al SmartVide X, que la controla para conseguir un calentamiento del agua más rápido. Está especialmente indicado para cocciones a partir productos congelados o muy fríos.

Fabricada en acero inoxidable.

Incluye base separadora para aislar el producto del fondo para permitir la circulación del agua por la base y conseguir una cocción uniforme.

		PVP
1180070	Cuba potenciada 28 SmartVide · 800W · 230/50-60/1	893€
1180075	Cuba potenciada 56 SmartVide · 1600W · 230/50-60/1	1.217€

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 6 / 7 / 8 / 9	49€
1180063	Tapa 28 GN 1/1 SmartVide 4 / 5	49€
1180067	Tapa 56 GN 2/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9	86€

Bolsas para la cocción sous-vide


		PVP
1140605	Bolsa lisa 180X300 120° (pack 100 unidades)	26€
1140606	Bolsa lisa 300X400 120° (pack 100 unidades)	49€
1140607	Bolsa lisa 350X550 120° (pack 100 unidades)	78€
5140254	Bolsa lisa 150x150 120°C (pack 1000 unidades)	50€
5140255	Bolsa lisa 165x200 120°C (pack 1000 unidades)	76€
5140256	Bolsa lisa 180x300 120°C (pack 1000 unidades)	55€
5140257	Bolsa lisa 300x400 120°C (pack 1000 unidades)	123€
5140259	Bolsa lisa 350x550 120° (pack 1000 unidades)	466€

Bases separadoras

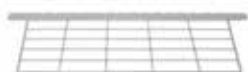

Bases separadoras de acero inoxidable para cubas aisladas, cubas potenciadas o cubetas Gastronorm.

Permiten aislar el producto del fondo para permitir la circulación del agua por la base y conseguir una cocción uniforme.

		PVP
1180190	Base separador cuba 28l	43€
1180191	Base separador cuba 56l	73€



Divisores de cuba



Permiten organizar los alimentos dentro de una cuba aislada o potenciada para SmartVide.

Fabricados en acero inoxidable.

Los divisores se apoyan en dos soportes.

Los divisores intermedios se apoyan en un divisor y un soporte.

NOTA: Los soportes se piden por separado (pack de dos soportes).

Dimensiones totales:

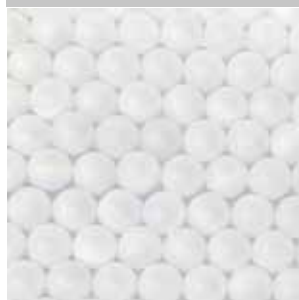
- ▶ Divisor S: 378.4 x 3 x 213 mm
- ▶ Divisor M: 584.4 x 3 x 213 mm
- ▶ Divisor L: 700.4 x 3 x 213 mm
- ▶ Divisor intermedio 1/2: 294.5 x 3 x 213 mm
- ▶ Divisor intermedio 2/3: 354.5 x 3 x 213 mm
- ▶ Soporte divisor cuba: 418.6 x 36.5 x 90 mm

Dimensiones útiles:

- ▶ Divisor S: 286 x 3 x 183 mm
- ▶ Divisor M: 491 x 3 x 183 mm
- ▶ Divisor L: 611 x 3 x 183 mm
- ▶ Divisor intermedio 1/2: 243.5 x 3 x 183 mm
- ▶ Divisor intermedio 2/3: 303.5 x 3 x 183 mm

		PVP
1180180	Divisor de cuba S (divisor para cuba 28l)	52€
1180181	Divisor de cuba M (divisor corto para cuba 56l)	83€
1180182	Divisor de cuba L (divisor largo para cuba 56l)	97€
1180183	Divisor intermedio 1/2 para cuba 56l	48€
1180184	Divisor intermedio 2/3 para cuba 56l	51€
1180188	Soporte divisor cuba 28/56 (pack 2)	99€

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.	83€

Bolsa SmartVide



Bolsa de transporte especial para SmartVide

En dotación con SmartVide X y SmartVide9 y opcional para SmartVide7 y SmartVide5.

		PVP
1180085	Bolsa de transporte para SmartVide	53€





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
DIMENSIONES INTERNAS			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	1.524€

Incluido	Opcional
· Grifo de vaciado.	· 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	1.757€

Incluido	Opcional
· Grifo de vaciado.	· 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	3.094€

Incluido	Opcional
· Grifo de vaciado.	· 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€

Bolsas para la cocción sous-vide


		PVP
1140605	Bolsa lisa 180X300 120° (pack 100 unidades)	26€
1140606	Bolsa lisa 300X400 120° (pack 100 unidades)	49€
1140607	Bolsa lisa 350X550 120° (pack 100 unidades)	78€
5140254	Bolsa lisa 150x150 120°C (pack 1000 unidades)	50€
5140255	Bolsa lisa 165x200 120°C (pack 1000 unidades)	76€
5140256	Bolsa lisa 180x300 120°C (pack 1000 unidades)	55€
5140257	Bolsa lisa 300x400 120°C (pack 1000 unidades)	123€
5140259	Bolsa lisa 350x550 120° (pack 1000 unidades)	466€