



# THERMO-PLONGEUR SMARTVIDE 7

Capacité maxi du récipient: 56 litres.



- ✓ **Infusione et aromatisé** les huiles, graisses et autres produits, en appliquant la technique de la basse température contrôlée.
- ✓ Permet d'augmenter les bénéfices du fait de l'**absence de pertes de poids** des produits.
- ✓ Demande **très peu de temps de manipulation**, permettant ainsi de se consacrer à d'autres tâches pendant que le produit est en train de cuire. Il suffit de programmer la température et le temps, SmartVide6 fera le reste. 4 touches, et un écran TFT couleur qui offre **toute les informations d'un seul coup d'oeil**, apportent un fonctionnement simple et intuitif.
- ✓ SmartVide7 est facilement **transportable**: grâce à sa **poignée**, SmartVide7 peut facilement passer d'un récipient à un autre. Le **sac de transport** optionnel permet au Chef de l'emmener avec lui où qu'il aille.
- ✓ **HACCP-ready**: Grâce à la connectivité Bluetooth, Il est possible d'exporter ou d'imprimer les résultats de la cuisson à la fin de chaque cycle.
- ✓ **Votre machine est toujours actualisée**: actualisation du firmware gratuite, où que vous soyez.

## ACCESSOIRES

- Sonde à coeur pour sous-vide
- Membrane pour sonde sous-vide
- Bac isolé pour sous-vide
- Couvercles pour SmartVide
- Boules anti-vapeur
- Sac de transport SmartVide
- Poches lisses pour la cuisson sous-vide

## DESCRIPTION COMMERCIALE

Thermo-plongeur professionnel pour cuisson de poches sous-vide à base température, de grande précision et fiabilité, facile à utiliser et à transporter.

- ✓ Connectivité Bluetooth.
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Sonde à coeur en option.
- ✓ Actualisation du software en continu.

**Thermo-plongeur portable avec agitateur pour cuisson de poches sous-vide à basse température dans des récipients ayant jusqu'à 56 litres de capacité. Conçu pour des Chefs, développé avec des Chefs.**

- ✓ Fabrication en acier inox robuste et résistant afin de garantir un rendement professionnel. Panneau et poignée en polyamide renforcé de fibre de verre.
- ✓ Garantit la cuisson à une **température contrôlée avec une grande précision**, en préservant les qualités du produit et en rehaussant sa saveur et sa texture. SmartVide7 est équipé avec un système de contrôle de température de grande précision, grâce auquel on obtient des résultats très consistants.
- ✓ Permet de cuisiner les produits dans leur propre jus, jus que l'on peut utiliser immédiatement pour **rehausser les saveurs**.
- ✓ Réduit de **moitié les temps** de marinade et de macération d'ingrédients.



SAMMIC, S.L.  
Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA  
www.sammic.com

[www.sammic.fr](http://www.sammic.fr)

Fabricant d'équipements de restauration  
P.A.E. les Joncaux  
Bât. des Transitaires, bureau C  
64700 - Hendaye  
[france@sammic.com](mailto:france@sammic.com)  
Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE  
CUISEURS SOUS-VIDE

fiche commerciale  
mise à jour 24/09/2020



# THERMO-PLONGEUR SMARTVIDE 7

Capacité maxi du récipient: 56 litres.



## SPÉCIFICATIONS

### Température

Précision display: 0.01 °C

Rang: 5 °C - 95 °C

Température ambiante admissible: 5 °C - 40 °C

### Temps

Resolution: 1 '

Durée cycle(s): 1 ' - 99 h

### Caractéristiques générales

Capacité maximale du récipient: 56 l

Puissance totale: 2000 W

Dimensions part submersible: 117 mm x 110 mm x 147 mm

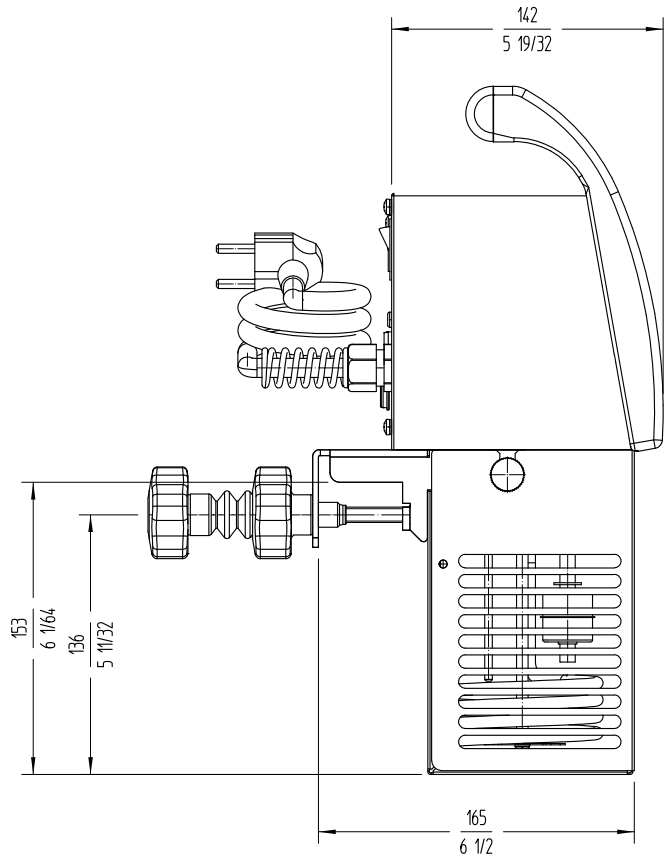
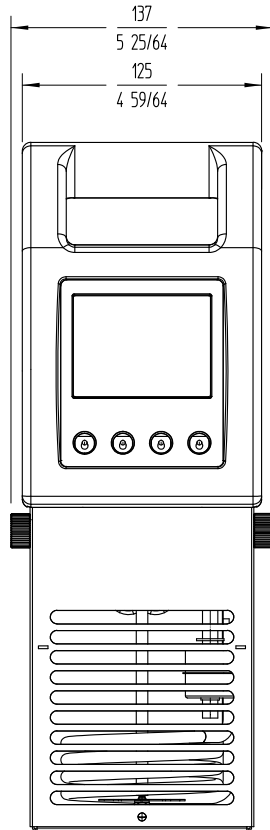
Dimensions extérieures: 124 mm x 140 mm x 360 mm

Poids net: 3.6 Kg

### Dimensions extérieures de la machine emballée

440 x 190 x 310 mm

Poid brut: 5.5 Kg.



## MODÈLES DISPONIBLES

1180121 SmartVide 7 230/50-60/1 UK

1180123 SmartVide 7 120/60/1

1180120 SmartVide 7 230/50-60/1

\* Nous consulter pour des versions spéciales



[www.sammic.fr](http://www.sammic.fr)

Fabricant d'équipements de restauration

P.A.E. les Joncaux

Bât. des Transitaires, bureau C

64700 - Hendaye

[france@sammic.com](mailto:france@sammic.com)

Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE  
CUISEURS SOUS-VIDE

fiche commerciale  
mise à jour 24/09/2020