



# THERMO-PLONGEUR SMARTVIDE 9

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 marges 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, SmartVide 9 fera le reste. 4 touches, et un écran TFT couleur qui offre **toutes les informations d'un seul coup d'oeil**, apportent un fonctionnement simple et intuitif. De plus, grâce à la connectivité Bluetooth, on obtient un échange de données importantes pour améliorer le rendement du Chef...
- ✓ SmartVide 9 est facilement **transportable**: grâce à sa **poignée ergonomique et robuste** en inox massif, SmartVide 9 peut facilement passer d'un récipient à un autre. Le **sac de transport** qui est fourni avec le SmartVide 9, permet au Chef de l'emporter 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.

## INCLUS

- ✓ Sac de transport.

## 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.
- ✓ 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. SmartVide 9 est équipé avec un système de contrôle de température de grande précision, grâce auquel on obtient des résultats très consistants. Une **sonde à coeur (en option)** permet un contrôle encore plus précis.
- ✓ Permet de cuisiner les produits dans leur propre jus, jus que l'on peut utiliser ensuite pour **rehausser les saveurs**.
- ✓ Réduit de **moitié les temps** de marinade et de macération d'ingrédients.



www.sammic.fr

Fabricant d'équipements de restauration  
P.A.E. les Joncaux  
Bât. des Transitaires, bureau C  
64700 - Hendaye  
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 08/10/2020



# THERMO-PLONGEUR SMARTVIDE 9

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

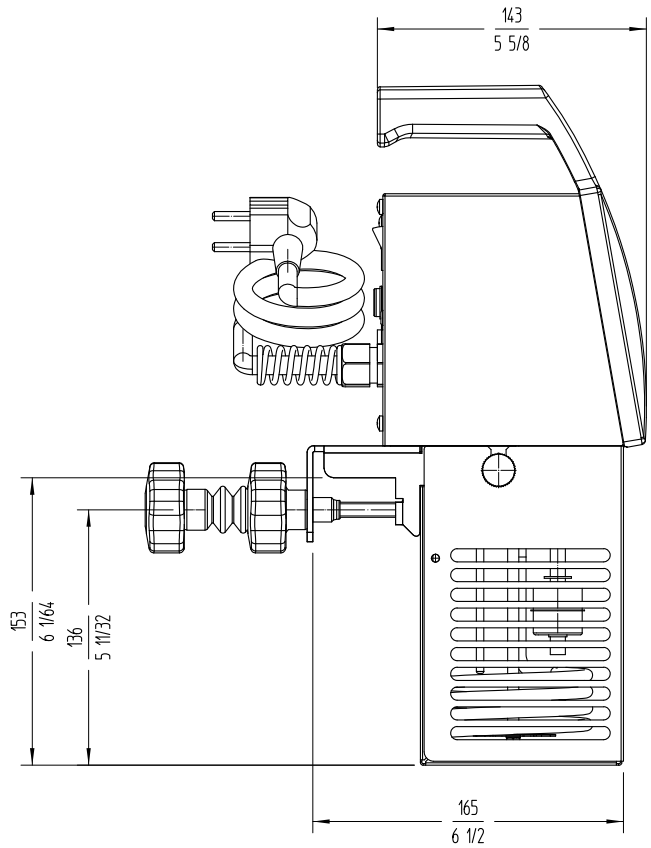
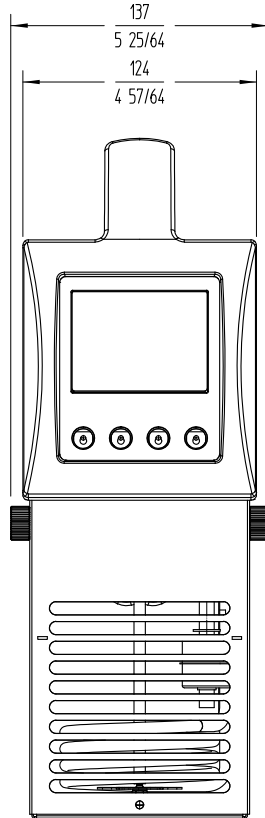
Dimensions extérieures: 124 mm x 140 mm x 360 mm

Poids net: 4.2 Kg

### Dimensions extérieures de la machine emballée

440 x 190 x 310 mm

Poid brut: 5.8 Kg.



## MODÈLES DISPONIBLES

1180141 SmartVide 9 230/50-60/1 UK

1180143 SmartVide 9 120/60/1

1180140 SmartVide 9 230/50-60/1

\* 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 08/10/2020