

# Cocedores | Cozedores Sous Vide | Sous Vide

SmartVide 8, SmartVide 8 Plus



*Smart*  
**VIDE**  
*by* sammic



# ¿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?

...**infusiona 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?



Espárragos 85°C, 30'

Vacío 100%

Espargos 85°C, 30'

Vácuo 100%



---

# Sonha com uma técnica culinária que...

---



...garanta a cozedura a uma **temperatura controlada com precisão**, preservando as qualidades do produto e realçando o seu sabor e a sua textura?

...Permite cozinhar os produtos nos seus próprios sucos, podendo estes ser utilizados imediatamente para **realçar os sabores**?

...Requer muito **pouco tempo de dedicação direta**, permitindo fazer outras tarefas enquanto o produto está a ser cozinhado?

...reduza para **metade os tempos** de marinada e maceração de ingredientes?

... **funde e aromatiza** azeites, gorduras e outros produtos aplicando a técnica de temperatura controlada?

...permita aumentar as margens pela **ausência de perdas de peso nos produtos**?

...ofereça um **rendimento profissional**?

...permita realizar um **controlo HACCP** eficaz?

...**possa levar consigo**, onde quer que vá?

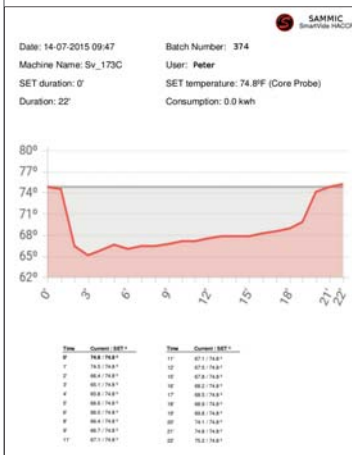
---

Espárragos a baja temperatura  
Restaurante Txoko Getaria  
Espargos a baixa temperatura  
Restaurante Txoko Getaria





## Un paso adelante en la cocción



### EXTREMADAMENTE PRECISA

Los cocedores sous-vide SmartVide8 están equipados con un sistema de control de temperatura de gran precisión, obteniendo resultados altamente consistentes. Una sonda al corazón opcional permite un control aún más preciso en el estandarizado de recetas o elaboraciones.

### FÁCIL DE USAR

Basta con programar temperatura y tiempo: SmartVide8 hará el resto. 4 botones y un display TFT a todo color que ofrece toda la información de un vistazo hace que el funcionamiento sea sencillo e intuitivo. Además, el modelo SmartVide8 Plus, gracias a la conectividad Bluetooth, permite un intercambio de datos importantes para mejorar el rendimiento y organización de los reportes de cocción.

### PROFESIONAL

Los cocedores SmartVide8 pueden ser usados en contenedores de hasta 56 l. de capacidad. Su construcción en acero inoxidable robusto y resistente lo hace ideal para un uso profesional.

### PREPARADO PARA HACCP

Gracias a la conectividad Bluetooth, SmartVide8 Plus hace que el control HACCP sea extremadamente sencillo, permitiendo exportar o imprimir los resultados de la cocción al final de cada ciclo.

### 100% TESTADO

Todos los cocedores se prueban uno a uno antes de la venta, garantizando el mejor rendimiento en una cocina profesional.

### EXTREMADAMENTE PRECISA

Os cocedores sous-vide SmartVide8 estão equipados com um sistema de controlo de temperatura de grande precisão, obtendo resultados altamente consistentes. Uma sonda ao centro opcional permite um controlo ainda mais preciso das receitas ou elaborações padronizadas.

### FÁCIL DE USAR

Basta programar temperatura e tempo: O SmartVide8 fará o resto. 4 botões e um visor TFT a cores que oferece toda a informação num só relance tornam o funcionamento simples e intuitivo. Além disso, o modelo SmartVide8 Plus, graças à conectividade Bluetooth, permite uma troca de dados importantes para melhorar o rendimento e organização dos relatórios de culinária.

### PROFISSIONAL

Os cocedores SmartVide8 podem ser usados em recipientes de até 56 litros de capacidade. A sua construção em aço inoxidável robusto e resistente tornam-no ideal para um uso profissional.

### PREPARADO PARA HACCP

Graças à conectividade Bluetooth, o SmartVide8 Plus faz com que o controlo HACCP seja extremamente simples, permitindo exportar ou imprimir os resultados da cozedura ao final de cada ciclo.

### 100% TESTADO

Todos os cocedores são testados individualmente antes da venda, garantindo o melhor rendimento numa cozinha profissional.

# Sous-Vide profesional / Um passo em frente na cozinha Sous-Vide profissional



Todo sobre la cocción al vacío  
Técnica, Recetas, Equipamiento y más  
Se trata de una técnica simple, sencilla y con resultados sorprendentes para cualquier nivel de cocinero profesional. Solo resta a descubrir su caso ideal. ¡Descúbrelo!



## DISEÑADO PARA CHEFS, DESARROLLADO CON CHEFS

El equipo de I+D+i de Samic ha trabajado en estrecha colaboración con nuestro Chef corporativo Enrique Fleischmann y Fleischmann's Cooking Group con el objetivo de desarrollar el cocedor que mejor se adapte a sus necesidades. Además, SmartVide8 ha sido testado por Chefs de todo el mundo antes de su lanzamiento.

## PORTÁTIL

Gracias al asa ergonómica y robusta de acero inoxidable, SmartVide8 se puede mover fácilmente de un contenedor a otro. La bolsa en la que se suministra el termocirculador permite transportarlo a cualquier sitio.

## PARTE DE UNA SOLUCIÓN COMPLETA

Samic fabrica envasadoras al vacío profesionales desde 1990, ofreciendo ahora una solución completa para la cocción sous-vide. Además, Samic ha desarrollado un sitio web dedicado a la cocción sous-vide con información completa sobre la técnica, recetas, noticias, preguntas frecuentes y mucho más. Y como no hay dos sin tres, Samic ofrece formación gracias a "Chef's Services".

## FABRICADO POR SAMMIC

SmartVide8 está fabricado por Samic en su fábrica de Azkoitia (Spain), en el corazón del polo culinario vasco.

## DESENHADO PARA CHEFS, DESENVOLVIDO COM CHEFS

A equipa de I+D+i da Samic trabalhou em estreita colaboração com o nosso Chef corporativo Enrique Fleischmann e o Fleischmann's Cooking Group com o objetivo de desenvolver o cozedor que melhor se adaptara às suas necessidades. Além disso, o SmartVide8 foi testado por Chefs de todo o mundo antes do seu lançamento.

## PORTÁTIL

Grças à asa ergonómica e robusta de aço inoxidável, o SmartVide8 pode-se mover facilmente de um recipiente para outro. O saco com que se fornece o termocirculador permite transportá-lo para qualquer sítio.

## PARTE DE UMA SOLUÇÃO COMPLETA

A Samic fabrica embaladoras a vácuo profissionais desde 1990, oferecendo agora uma solução completa para a cozedura sous-vide. E mais, a Samic desenvolveu um website dedicado à cozedura sous-vide com informação completa sobre a técnica, receitas, notícias, perguntas frequentes e muito mais. E como não há duas sem três, a Samic oferece formação graças aos "Chef's Services".

## FABRICADO PELA SAMMIC

O SmartVide8 é fabricado pela Samic na fábrica de Azkoitia (Espanha), no coração do pólo culinário basco.

## SmartVide 8

## SmartVide 8Plus



### Accesorios / Acessórios



Sonda Corazón /  
Sonda-agulha



Membrana para sonda /  
Membrana para sonda



Bolas antivapor /  
Esferas de barreira de vapor



Cuba aislada y accesorios /  
Cuba isolada e acessórios



Enrique Fleischmann  
Corporate Chef



## Chef's Services

todo un equipo a su servicio.

Sammic se ha unido a Fleischmann's Cooking Group para ofrecer servicios de formación y consultoría a nuestros Distribuidores y Usuarios. Disponemos de Chef Corporativo y de un aula-cocina desde la cual ofrecemos servicios estandarizados y a medida, in-situ, en casa del cliente u on-line.

Servicios que le ayudarán tanto a obtener lo mejor de nuestros equipos como a escoger el equipo o equipos que mejor se adapten a sus necesidades.

## Chef's Services

uma equipa inteira ao seu serviço

A Sammic uniu-se a Fleischmann's Cooking Group para oferecer serviços de formação e consultoria aos nossos distribuidores e usuários. Diposmos do Chef Corporativo e de uma sala de aula de cozinha onde oferecemos serviços padronizados e à medida, no local, em casa do cliente ou online. Serviços que o ajudarão tanto a obter o melhor dos nossos equipamentos, como a escolher os equipamentos que melhor se adaptem às suas necessidades.



Tallarines de espárragos a la carbonara  
Macarrão de espargos à carbonara

## Tabla de características / Tabela de características

		SMARTVIDE 8	SMARTVIDE 8 PLUS
Temperatura	Temperatura		
Precisión display	Precisão display	0.01°C	0.01°C
Rango	Intervalo	5-95°C	5-95°C
Tiempo	Tempo		
Resolución	Resolução	1'	1'
Duración ciclo(s)	Duração ciclo(s)	1'-99h	1'-99h
Alimentación eléctrica	Alimentação elétrica	230V /50-60Hz /1~ · 120V /60Hz/1~	
Características generales	Características gerais		
Capacidad máxima del recipiente	Capacidade máxima de recipiente	56l	56l
Potencia total (230V)	Potência total (230V)	2000W	2000W
Conectividad Bluetooth	Conectividade Bluetooth	No /Não	Si / Sim
HACCP-ready	HACCP-ready	No /Não	Si / Sim
Dimensiones exteriores	Dimensões exteriores		
Ancho	Largura	124 mm	124 mm
Fondo	Profundidade	140mm	140mm
Alto	Altura	360mm	360mm



www.sammic.com



www.sous-vide.cooking



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA · SPAIN