

Cocedor sous-vide  
**SMART ViDE**



**X**

La **X**periencia  
de usuario de  
última generación



- ✓ Sabor
- ✓ Aroma
- ✓ Textura
- ✓ Color
- ✓ Vitaminas
- ✓ Salud
- ✓ Estandarización
- ✓ Organización
- ✓ Control
- ✓ Información
- ✓ Productividad
- ✓ Calidad
- ✓ Servicio...



# SMART VIDE X by Sammic

## Rendimiento profesional

- Se puede utilizar en recipientes de hasta 56 litros.
- Puede cocinar hasta 120 porciones de 200g cada vez.



## Versátil

- Se puede utilizar en cualquier tipo de recipiente.
- Cubas aisladas y cubas potenciadas disponibles.
- Profundidad mínima: 150 mm.



## Conectado: Bluetooth + Wifi

- Conectividad Bluetooth: conexión a la aplicación exclusiva.
- Wifi:
  - Actualización de firmware.
  - Exportación de histórico.



## Su cocedor siempre a la última

Actualización de firmware rápida y sencilla, sin necesidad de ningún dispositivo intermedio.



## Janby Track Mini integrado

- Control de tiempos de cocción por porción para una regeneración controlada.
- No se necesita ningún dispositivo adicional.

*\* Este servicio necesita activación.*

# SMART VIDE X

## un cocedor único

### La mejor experiencia de uso

#### 1. Control por pantalla táctil interactiva

- Pantalla táctil de 5.5" a color.
- Resistente para el entorno de la cocina.
- Información de fácil lectura desde cualquier ángulo.

#### 2. Óptima interacción con el usuario

- Interacción altamente intuitiva.
- Toda la información de un vistazo.

#### 3. La información en el idioma del usuario

Seleccione su idioma de una lista amplia de opciones.

#### 4. Actualización directa del software

Gracias a la conectividad WIFI, no se necesita ningún dispositivo adicional para actualizar el firmware.

### Prestaciones exclusivas

#### 5. Almacenamiento avanzado de recetas

Almacena recetas por temperatura del baño, temperatura en el corazón del producto medido por sonda y tiempo de cocción.

#### 6. Inicio del ciclo activado por sonda

Inicio de ciclo automático cuando en el corazón del producto se alcanza la temperatura establecida.

#### 7. Conexión inteligente con cuba potenciada

La cuba potenciada ha sido diseñada para el SmartVide X. El cocedor controla la cuba para acelerar los tiempos de calentamiento cuando la temperatura inicial es baja.

#### 8. Modelo escalable

Se pueden agregar nuevas funcionalidades gracias a las posibilidades ilimitadas de la pantalla táctil.

### Máximo control de los procesos

#### 9. Histórico avanzado

- Histórico durante el ciclo: posibilidad de consultarlo durante todo el proceso.
- Posibilidad de registrar y exportar las incidencias producidas durante el ciclo, en el historial de cocción.
- Información de uso por rango de temperaturas: permite estandarizar las recetas.

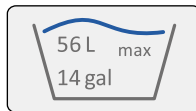
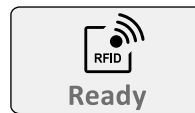
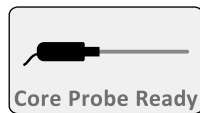
#### 10. Menú de ajustes sencillo y accesible

Permite ajustar la máquina a las necesidades del usuario de la forma más fácil e intuitiva.



## SMARTVIDE X

Resolución de display	0.01°C / 0.1 °F	
Resolución de tiempo	1 min.	
Temperatura de trabajo	5°C - 95 °C / 41 °F - 203 °F	
Duración de ciclo	1 min. - 99 h.	
Display	TFT 5.5" táctil - capacitivo	
Temperatura ambiente permitida	5°C - 40°C / 41°F - 104°F	
Capacidad máxima	56 lt. / 14 gal.	
Alimentación	120V / 60Hz / 1	230V / 50+60Hz / 1
Consumo de corriente	12A	8A
Potencia	1.400 W	2.000 W
Dimensiones (Ancho x Fondo x Alto)	125 mm. x 148 mm. x 385 mm. / 4.9" x 5.8" x 15.2"	



[www.sous-vide.cooking](http://www.sous-vide.cooking)

### Fettuccini de espárragos a la carbonara

- Espárragos blancos 85°C, 30min
- Espárragos verdes 85°C, 10min



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



UNE-EN ISO 9001

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

