SOUS-VIDE GARER SMARTVIDE 5

Maximales Fassungsvermögen des Behälters: 30 Lt.

Beschreibung

Gewerblicher, hochpräziser Sous-Vide Garer. Benutzerfreundlich und tragbar.

- ✓ Wireless-Verbindungsmöglichkeit.
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Optionaler Kerntemperaturfühler.
- ✓ Firmware-Update.
- ✓ Programmierbar: Möglichkeit, 20 Kochprogramme zu speichern.

Tragbarer, hochpräziser Sous-Vide Garer für Behälter bis 30 liter. Entworfen für Chefköche, entwickelt mit Chefköche.

- ✓ Gehäuse aus robustem und widerstandsfähigem Edelstah: ideal für den professionellen Einsatz.
- ✓ **SmartVide** garantiert das Garen bei einer **präzise geregelten Temperatur** und erhält dadurch die Nährwerte der Speisen und unterstreicht ihren Geschmack und ihre Textur.
- ✓ **SmartVide** verfügt über ein **hochpräzises Temperaturregelungssystem** und führt so zu besten Resultaten bei gleichbleibender Qualität. Die **optionale Temperatursonde** für das Kochgut ermöglicht sogar noch eine genauere Regelung.
- ✓ **SmartVide** ermöglicht das Garen der Produkte in ihrem eigenen Saft, der sofort für die **Betonung des Geschmacks** verwendet wird.
- ✓ **SmartVide** verkürzt die Zeiten für Marinieren und Einlegen der Zutaten **um die Hälfte.**
- ✓ **SmartVide** ermöglicht das **Aromatisieren** von Öl, Fett oder andere Produkte mit der Technik von kontrollierter Temperatur.
- ✓ **SmartVide** gestattet, Gewinne zu vergrößern, da so gut wie **kein Gewicht der Produkte verloren geht.**
- ✓ **SmartVide** erfordert **sehr wenig Zeit der direkten Aufmerksamkeit,** sodass Sie andere Dinge erledigen können, während Ihr Essen sich fast von alleine kocht. **Einfach Temperatur und Zeit einstellen:** SmartVide erledigt den Rest. 4 Tasten sowie ein Farb-TFT-Bildschirm liefern Ihnen **auf einen Blick alle notwendigen Informationen** und machen den Betrieb einfach und intuitiv. **SmartVide** ermöglicht, dank seiner Wireless-Verbindungsmöglichkeit, außerdem einen raschen **Austausch der wichtigsten Daten**, um die Effizienz des Kochs weiter zu verbessern.
- ✓ **SmartVide** ist tragbar. Dank seines **Henkels** wird der **SmartVide** ganz einfach von einem Kochbehälter zum nächsten befördert. Die **optionale Tasche** ermöglicht seinen problemlosen Transport an jeden Ort.
- ✓ Dank der Wireless-Verbindungsmöglichkeit wird die HACCP-Kontrolle extrem einfach und gestattet sogar, die **Kochresultate am Ende jedes Zyklus zu exportieren oder auszudrucken**.
- ✓ **Firmware update:** Ihre Maschine, immer aktualisiert.

Optional

- ❑ Tasche.
- ❑ Kerntemperaturfühler.
- ❑ Isolierte Behälter.
- ❑ Decklel für isolierte Behälter.
- ❑ Anti-Dampf-Kugeln.
- ❑ Janby Track (verfügbar unter janby.kitchen).

Zubehör

- ❑ Kerntemperaturfühler für Sous-Vide Garer
- ❑ Membran für Sous-vide beutel
- ❑ Isolierte Kessel für Sous-Vide-Garer
- ❑ Deckel für SmartVide
- ❑ Anti-Dampf-Kugeln
- ❑ Transporttasche für SmartVide
- ❑ Glatte Vakuumbeutel für Sous-Vide-Garen
- ❑ Teiler für Behälter

Technische Daten

Temperatur
Genauigkeit display: 0.01ºC
Radhë: 5ºC - 95ºC
Zulässige Umgebungstemperatur: 5ºC - 40ºC

Zeit
Auflösung: 1'
Dauer des Zyklus/der Zyklen: 1' - 99 h

Allgemeine Eigenschaften
Maximales Fassungsvermögen des Behälters: 30 l
Leistung: 1600 W

Tauchbares Teil - Abmessungen: 116 mm x 94 mm x 147 mm
Aussenabmessungen: 116 mm x 128 mm x 330 mm

Nettogewicht: 3.1 kg

Crated dimensions
410 x 185 x 285 mm
Bruttogewicht: 5 kg

Verfügbare Modelle

1180101	SmartVide 5 230/50-60/1 UK
1180100	SmartVide 5 230/50-60/1
1180103	SmartVide 5 120/60/1
1180104	SmartVide 5 208-240/50-60/1

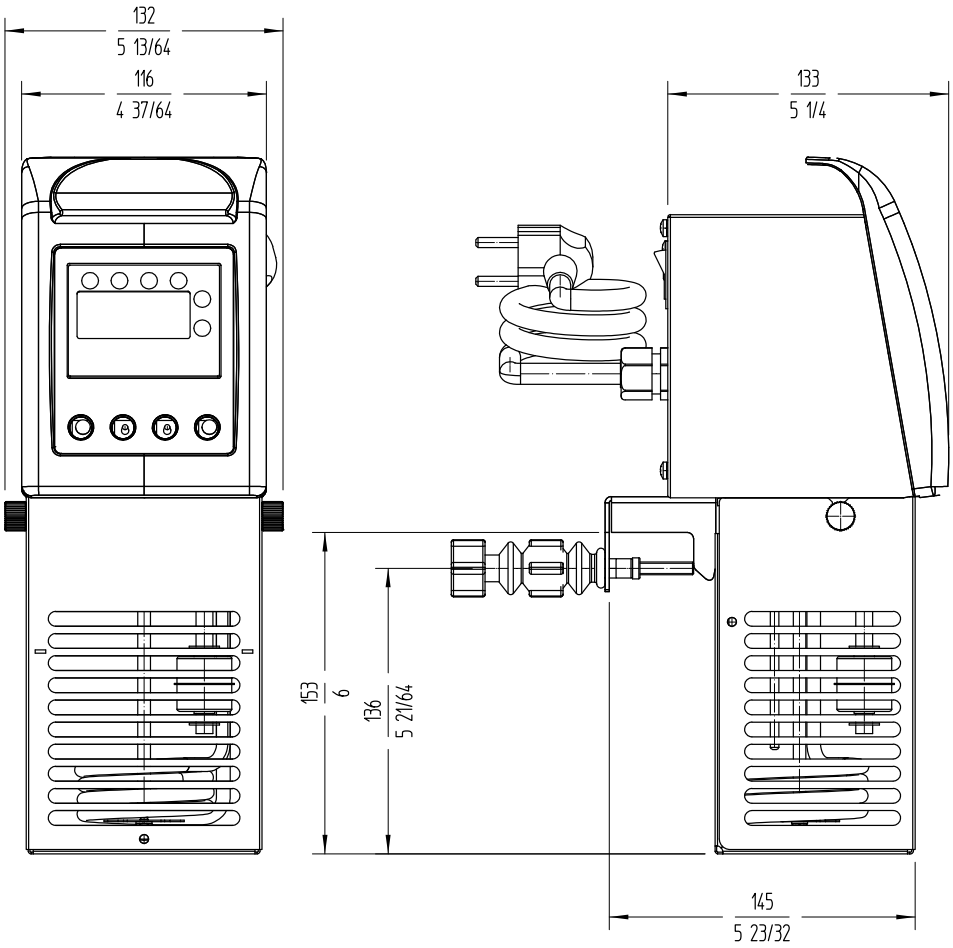
** Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen*

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

Copyright 2024 © Sammic S.L.

SOUS-VIDE GARER SMARTVIDE 5

Maximales Fassungsvermögen des Behälters: 30 Lt.



sammic | www.sammic.de
Food Service Equiment Manufacturer
Polígono Basarte, 1.
20720 Azkoitia, Spain
phone +34 943 15 72 36
sales@sammic.com

Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

Copyright 2024 © Sammic S.L.