SOUS-VIDE GARER SMARTVIDE X

Maximales Fassungsvermögen des Behälters: 56 Lt.

Beschreibung

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

- ✓ Wireless- / WIFI-Verbindungsmöglichkeit.
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Optionaler Kerntemperaturfühler mit Temperaturregelung durch Kernsonde.
- ✓ Firmware-Update.
- ✓ 5”-Farb-Touchscreen.

Tragbarer, hochpräziser Sous-Vide Garer für Behälter bis 56 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. Rezepte können eingestellt und der SmartVide durch die Temperatur der Kernsonde gesteuert werden.
- ✓ **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.
- ✓ Die Möglichkeit eines durch die Sonde aktivierten Zyklusstarts ist eine entscheidende Funktion für die **Pasteurisierung .**
- ✓ Die Möglichkeit, SmartVide X an einen heizbaren Tank anzuschließen, verkürzt die Heizzeit. Diese Funktion ist besonders nützlich, wenn sehr kalte oder gefrorene Lebensmittel gekocht oder erhitzt werden.
- ✓ **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. Der interaktive Vollfarb-Touchscreen bietet **alle Informationen auf einen Blick und macht die Bedienung äußerst intuitiv. Dank der Konnektivität kann ein Austausch wichtiger Daten die Leistung des Küchenchefs verbessern.**
- ✓ SmartVideX bietet ein vollständiges **Einstellungsmenü , das über seinen Touchscreen zugänglich ist.**
- ✓ **SmartVide** ist tragbar. Dank seines **ergonomischen und robusten Henkels aus massivem Edelstahl** wird der **SmartVide** ganz einfach von einem Kochbehälter zum nächsten befördert. Die mit dem Wärmezirkulator **mitgelieferte 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 oder während des Zyklus zu konsultieren**.
- ✓ **Firmware update:** Ihre Maschine, immer aktualisiert. Dazu werden keine zusätzliche Geräte benutzt.

Enthält

- ✓ Janby Track Mini (Aktivierung ist erforderlich).
- ✓ Tasche.

Optional

- ❑ Kerntemperaturfühler.
- ❑ Isolierte Behälter.
- ❑ Heizbare 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
- ❑ Heizbare Behälter für SmartVide X
- ❑ Trennsockel für Behälter
- ❑ 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: 56 l
Leistung: 2000 W

Tauchbares Teil - Abmessungen: 117 mm x 110 mm x 147 mm
Aussenabmessungen: 125 mm x 148 mm x 385 mm

Nettogewicht: 4.4 kg

Crated dimensions
440 x 190 x 310 mm
Bruttogewicht: 6 kg

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

Copyright 2024 © Sammic S.L.

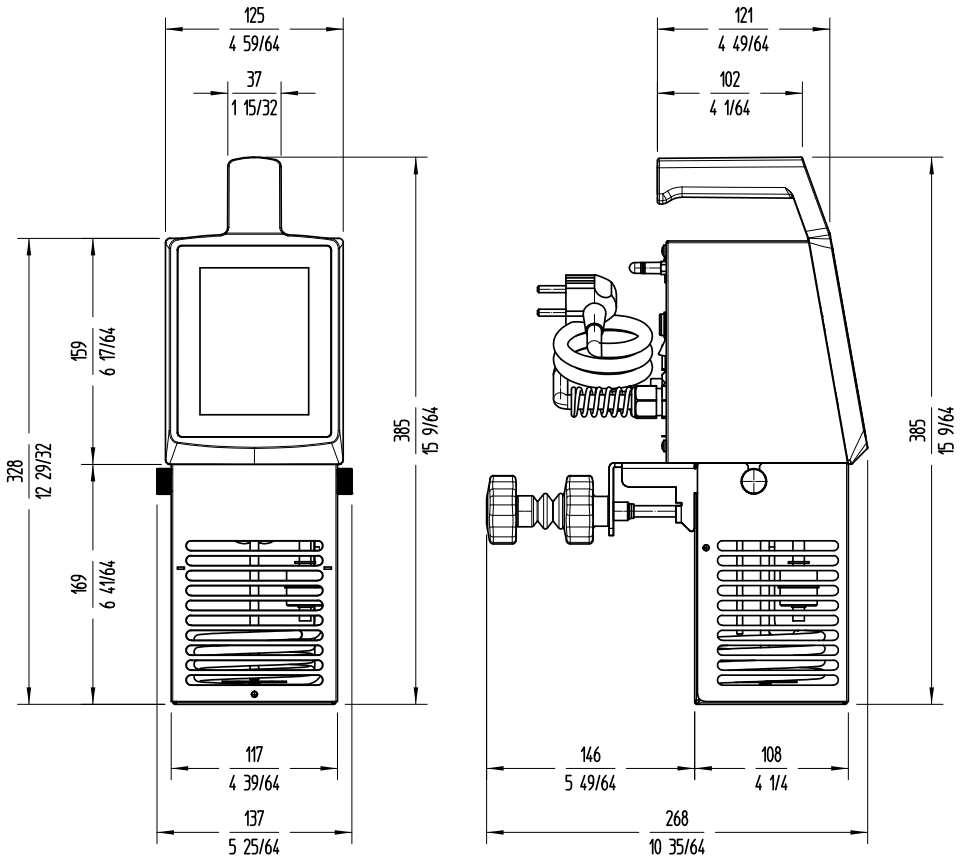
SOUS-VIDE GARER SMARTVIDE X

Maximales Fassungsvermögen des Behälters: 56 Lt.

Verfügbare Modelle

1180162	SmartVide X 120/60/1

** Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen*



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	

einzelkatalog
aktualisiert **15/03/2024**

Copyright 2024 © Sammic S.L.