

Soluzioni SmartVide per grandi produzioni



SmartVide XL + vasca potenziata 120P



- **Grande capacità**
Vasca da 120 litri.
- **Versatilità dell'offerta**
Offri una maggiore varietà di piatti nel tuo locale. Cucina e rigenera diversi tipi di ricette contemporaneamente.
- **Massima qualità**
Cottura e rigenerazione garantite a temperature controllate con precisione, preservando la qualità del prodotto ed esaltando sapori e consistenze.
- **Alta precisione**
Dotato di un sistema di controllo della temperatura ad alta precisione per risultati altamente coerenti.
- **HACCP**
Il controllo HACCP è estremamente semplice, consentendo di esportare e stampare i risultati di cottura.

Organizza i tuoi prodotti

I cestelli in acciaio inox realizzati su misura ti permettono di organizzare i tuoi prodotti nella vasca 120P.



CESTI PER LA VASCA 210P

Cesto	Dimensioni (L x P x A)
1180430	245 x 190 x 315 mm
1180433	480 x 190 x 315 mm
1180436	199 x 176 x 351 mm - Rack 4
1180437	199 x 176 x 351 mm - Rack 3

SMARTVIDE XL + VASCA POTENZIATA 120P

kW	Capacità d'acqua	Dimensioni esterne (L x P x A)	Dimensioni interne (L x P x A)
5.6 kW	120 l	738 x 582 x 850 - 900 mm	630 x 380 x 380 mm

Di serie: Rubinetto di carico, valvola di scarico, piedini regolabili, connettività WiFi, cavo di alimentazione. Opzione con coperchio o senza coperchio.



L'interno della vasca ha un design pulito con bordi arrotondati per evitare l'accumulo di sporcizia e facilitarne la pulizia.

Cuocitori a bassa temperatura SmartVide

Cottura sottovuoto a bassa temperatura per ottenere il meglio dagli alimenti

La cottura sottovuoto a temperatura controllata è diventata una tecnica essenziale per ogni cucina che vuole essere al passo con i tempi. Questa tecnica permette di ottenere prodotti più teneri, gustosi e con la migliore consistenza, con una minima perdita di umidità e peso.



■ Cottura a bassa temperatura

PER OTTENERE IL MEGLIO DAGLI ALIMENTI

I cuocitori a bassa temperatura Sammic offrono prestazioni professionali. Sono dotati di un sistema di controllo della temperatura altamente preciso e possono lavorare in contenitori fino a 120 litri, a seconda del modello. Inoltre, vantano funzionalità all'avanguardia e uno schermo a colori che consente un funzionamento semplice e intuitivo della macchina.

■ SmartVide by Sammic

PERCHÉ SCEGLIERE IL CUOCITORE SOTTOVUOTO SMARTVIDE?

Facile da usare

Basta programmare temperatura e tempo: SmartVide farà il resto.

Estremamente preciso

Consente di ottenere risultati eccellenti.

Facile da posizionare e trasportare

Dotati di maniglia ergonomica e robusta.

Di ultima generazione

Connettività Bluetooth, pronto per HACCP, memoria delle ricette e molto altro ancora.

■ Vantaggi della cottura sottovuoto

Qualità del prodotto: prodotti più teneri, gustosi e con la migliore consistenza.

- Minima perdita di umidità e peso.
- Conserva il sapore e l'aroma.
- Esalta i sapori e conserva i colori.
- Conserva i nutrienti a differenza della cucina tradizionale.
- È stato dimostrato che la cottura sottovuoto trattiene molte più vitamine rispetto alla cottura tradizionale o al vapore.
- È necessario aggiungere pochissimo grasso e sale al cibo.
- Risultati eccellenti.

Vantaggi nell'organizzazione ed economici:

- Massimizza la preparazione anticipata e facilita il lavoro nelle ore di punta.
- Minimo spreco di prodotto e controllo puntuale delle porzioni e dei costi.
- Basso consumo energetico rispetto ai forni.
- Cucinare senza gas riduce la temperatura della cucina e il rischio di incendio.
- Possibilità di rigenerare pietanze diverse contemporaneamente.
- Riduzione dei tempi di pulizia.
- Risultati molto facili da usare e uniformi e costanti.
- La pianificazione della produzione consente di espandere il menu.

■ SmartVide by Sammic:

- Può essere utilizzato in vassoi gastronorm di diverse dimensioni.
- Facile stoccaggio e trasporto.
- Stabilità / uniformità di $\pm 0.1^\circ\text{C}$.
- Profondità minima di lavoro: 150 mm / 200 mm (SmartVide XL).
- Connettività Bluetooth.
- Predisposto per HACCP.
- Predisposto per Janby Track.
- Memoria delle ricette.
- Aggiornamento software continuo.
- Sonda al cuore opzionale.

Maggiori informazioni su www.sous-vide.cooking.



REANO



	SMARTVIDE 5	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE XL
Capacità	30 l	56 l	56 l	120 l
Sonda al cuore	opz.	opz.	opz.	opz.
Bluetooth	sì	sì	sì	sì
Connettività wifi	-	-	-	sì
Pronto per HACCP	sì	sì	sì	sì
Aggiornamento del firmware	sì	sì	sì	sì
Touch screen	-	-	-	sì
Janby Track-ready	sì	sì	sì	sì
Janby Track Mini integrato	-	-	-	sì
Borsa di trasporto	opz.	opz.	sì	-
ALIMENTAZIONE ELETTRICA				
Potenza Totale	1600 W	2000 W	2000 W	2600 W
DIMENSIONI ESTERNE				
Dimensioni esterne	116 x 128 x 330 mm	124 x 140 x 360 mm	124 x 140 x 360 mm	125 x 148 x 435 mm
Peso netto	3.1 kg	3.6 kg	4.2 kg	4,65 kg

**Connettività Bluetooth**

Offre funzionalità avanzate come la memoria delle ricette, la tracciabilità HACCP, l'avvio ritardato o l'aggiornamento del software.

**HACCP-ready**

Esporta o stampa i risultati della cottura alla fine di ogni ciclo.

**Janby Track-ready**

Pronti per funzionare con Janby Track, il nuovo sistema di tracciabilità individualizzata dei tempi di cottura.

**Aggiornamento del firmware**

Il software che controlla il tuo SmartVide sarà sempre aggiornato.

**Sonda al cuore opzionale**

Misura la temperatura nel cuore del prodotto in tempo reale e programma la macchina in base al valore misurato.



SmartVide
App





CUOCITORE A BASSA TEMPERATURA SMARTVIDE 5

Capacità massima: 30 litri.

Cuocitore a temperatura controllata professionale ad elevata precisione ed affidabilità, facile da usare e portatile.

- Connettività Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Sonda al cuore opzionale.
- Aggiornamento continuo del software.

		Potenza Totale	Capacità massima recipiente	Prezzo
1180100	SmartVide 5 230/50-60/1	1600 W	30 l	1.023€

Opzionale

- Borsa di trasporto.
- Sonda al cuore.
- Vasca isolata.
- Coperchio.
- Sfere antivapore.
- Janby Track (disponibile su janby.kitchen).



CUOCITORE A BASSA TEMPERATURA SMARTVIDE 7

Capacità massima: 56 litri.

Cuocitore a temperatura controllata professionale ad elevata precisione e affidabilità, facile da usare e portatile.

- Connettività Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Sonda al cuore opzionale.
- Aggiornamento continuo del software.

		Potenza Totale	Capacità massima recipiente	Prezzo
1180120	SmartVide 7 230/50-60/1	2000 W	56 l	1.278€

Opzionale

- Borsa di trasporto.
- Sonda al cuore.
- Vasca isolata.
- Coperchio.
- Sfere antivapore.
- Janby Track (disponibile su janby.kitchen).



CUOCITORE A BASSA TEMPERATURA SMARTVIDE 9

Capacità massima: 56 litri.

Cuocitore a temperatura controllata professionale ad elevata precisione e affidabilità, facile da usare e portatile.

- Connettività Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Sonda al cuore opzionale.
- Aggiornamento continuo del software.
- Programmabile: possibilità di memorizzare 20 programmi di cottura.

		Potenza Totale	Capacità massima recipiente	Prezzo
1180140	SmartVide 9 230/50-60/1	2000 W	56 l	1.582€

Incluso

- Borsa di trasporto.

Opzionale

- Sonda al cuore.
- Vasche isolate.
- Coperchi.
- Sfere antivapore.
- Janby Track (disponibile su janby.kitchen).



CUOCITORE A BASSA TEMPERATURA SMARTVIDE XL

Capacità massima: 120 litri.

Cuocitore a temperatura controllata professionale ad elevata precisione ed affidabilità, facile da usare e portatile.

- Connettività: Bluetooth / WIFI.
- HACCP-ready (4.0).
- Sonda al cuore e controllo sonda opzionali.
- Aggiornamento continuo del software.
- Touch screen a colori da 5 pollici.

		Potenza Totale	Capacità massima recipiente	Prezzo
1180400	SmartVide XL 230/50-60/1	2600 W	120 l	1.910€

Incluso

- Janby Track Mini (richiede attivazione).

Opzionale

- Sonda al cuore.
- Contenitori isolati.
- Vasca potenziata.
- Coperchi.
- Sfere antivapore.
- Janby Track (disponibile su janby.kitchen)

ACCESSORI

Sonda per sous-vide



Per arrivare al cuore del prodotto.

Per SmartVide.

		Prezzo
1180090	Sonda cuore SmartVide	206€

Membrana per sonda sous-vide



Per mantenere il vuoto nel sacchetto quando viene utilizzata la sonda.

		Prezzo
1180051	Membrana 14 mm x 5 mm x 2 m sous-vide	37€

novità



Vasca isolata per Sous Vide

Per modello SmartVide.

- Fabbricato in acciaio inossidabile.
- Disponibile in 3 misure.
- 1180060 & 1180065: con rubinetto di scarico.
- 1180056: vasca compatta senza rubinetto.
- GN 2/3: capacità di 18 l. 335 x 370 x 288 mm.
- GN 1/1: capacità di 28 l. 335 x 600 x 288 mm.
- GN 2/1: capacità di 56 l. 660 x 600 x 288 mm.

		Prezzo
1180056	Vasca 18 SmartVide (2/3 de 200 mm)	356€
1180060	Vasca 28 SmartVide (1/1 de 200mm)	429€
1180065	Vasca 56 SmartVide (2/1 de 200mm)	544€

Vasche potenziate per SmartVide X

Vasche da 28 litri e 56 litri.

La vasca potenziata si collega allo SmartVide X / XL, che lo controlla per un riscaldamento dell'acqua più rapido.

- È particolarmente adatto alla cottura di prodotti congelati o molto freddi.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Include una base di separazione per isolare il prodotto dal fondo per consentire all'acqua di circolare attraverso la base e ottenere una cottura uniforme.

* Nota: il cuocitore SmartVide viene ordinato separatamente.

		Potenza Totale	Capacità	Prezzo
1180070	Vasca potenziata 28P 230/50-60/1	750 W	28 l	1.044€
1180075	Vasca potenziata 56P 230/50-60/1	1500 W	56 l	1.423€



Vasche potenziate per SmartVide XL

Collegata e controllata da SmartVide XL.

La vasca potenziata si collega allo SmartVide XL, che lo controlla per un riscaldamento dell'acqua più rapido.

- Dotato di resistenze controllabili dal cuocitore.
- L'interazione intelligente cuocitore-vasca ottimizza i tempi di riscaldamento.
- È particolarmente indicato per cotture di prodotti congelati o molto freddi.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Dotato di rubinetto per lo svuotamento.
- 120P: dotato di rubinetto di riempimento.

* Nota: il cuocitore SmartVide XL viene ordinato separatamente.

		Potenza Totale	Capacità	Prezzo
1180070	Vasca potenziata 28P 230/50-60/1	750 W	28 l	1.044€
1180075	Vasca potenziata 56P 230/50-60/1	1500 W	56 l	1.423€
1180420	Vasca potenziata 120P 230/50-60/1	3000 W	120 l	3.900€
1180415	Vasca potenziata 120P LID SmartVide 208-240/50-60/1	3000 W	120 l	4.300€

Vasca potenziata con coperchio ribaltabile per SmartVide XL: 120P LID

Vasca di grande capacità con coperchio ribaltabile integrato: massima efficienza. Collegata e controllata da SmartVide XL.

La vasca potenziata si collega allo SmartVide XL, che lo controlla per un riscaldamento dell'acqua più rapido.

- Dotato di resistenze controllabili dal cuocitore.
- L'interazione intelligente cuocitore-vasca ottimizza i tempi di riscaldamento.
- È particolarmente indicato per cotture di prodotti congelati o molto freddi.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Dotato di rubinetto di riempimento e di rubinetto per lo svuotamento.
- Il coperchio con cerniere integrato riduce le emissioni di vapore e migliora il consumo di energia grazie alla gestione termica.

* Nota: il cuocitore SmartVide XL viene ordinato separatamente.

		Potenza Totale	Capacità	Prezzo
1180415	Vasca potenziata 120P LID SmartVide 208-240/50-60/1	3000 W	120 l	4.300€

Coperchi per SmartVide

Coperchi per SmartVide.

Coperchio per la cottura sous-vide.

- Realizzati in acciaio inox.
- Impedisce l'evaporazione dell'acqua durante la cottura.
- È adatto a contenitori gastronorm 2/3, 1/1 e 2/1, serbatoi isolati Sammic o potenziati.
- Con maniglia.

		Prezzo
1180058	Coperchio 18 GN 2/3 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL	50€
1180057	Coperchio 18 GN 2/3 SmartVide 4 / 5	50€
1180062	Coperchio 28 GN 1/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL	57€
1180063	Coperchio 28 GN 1/1 SmartVide 5 / 4	57€
1180067	Coperchio 56 GN 2/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL	101€
1180427	Coperchio vasca 120P (non ribaltabile)	132€



Basi separatori per contenitori

Basi separatori in acciaio inox per vasche isolate, vasche potenziate o vasche Gastronorm. Consentono di isolare il prodotto dal fondo per permettere all'acqua di circolare attraverso la base e ottenere una cottura uniforme.



		Prezzo
1180190	Base separatore per contenitori 28 l	50€
1180191	Base separatore per contenitori 56 l	86€

Divisori per contenitori

Consentono di organizzare il cibo in una vasca isolata o potenziata (28P / 56P) per SmartVide.

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- I divisori sono appoggiati su due supporti.
- I divisori intermedi sono appoggiati su un divisore e una staffa.

NOTA: I supporti si ordinano separatamente (confezione da due supporti).

Dimensioni esterne:

- Divisore S: 378.4 x 3 x 213 mm.
- Divisore M: 584.4 x 3 x 213 mm.
- Divisore L: 700.4 x 3 x 213 mm.
- Divisore intermedio 1/2: 294.5 x 3 x 213 mm.
- Divisore intermedio 2/3: 354.5 x 3 x 213 mm.
- Supporto divisore vasca: 418.6 x 36.5 x 90 mm.

Dimensioni utili:

- Divisore S: 286 x 3 x 183 mm.
- Divisore M: 491 x 3 x 183 mm.
- Divisore L: 611 x 3 x 183 mm.
- Divisore intermedio 1/2: 243.5 x 3 x 183 mm.
- Divisore intermedio 2/3: 303.5 x 3 x 183 mm.

		Prezzo
1180180	Divisore S (divisore per contenitore da 28 l)	61€
1180181	Divisore M (divisore corto per contenitore da 56 l)	98€
1180182	Divisore L (divisore lungo per contenitore da 56 l)	113€
1180183	Divisore intermedio 1/2 (56 l)	56€
1180184	Divisore intermedio 2/3 (56 l)	60€
1180188	Supporto divisore per contenitori 28 / 56 (pack 2)	115€

Cestelli / rack per vasca potenziata 120P

Dimensioni diverse di cestello per organizzare i prodotti all'interno della vasca potenziata.

- Cestelli per organizzare il prodotto nella vasca potenziata 120P.
- Fabbricati in acciaio inossidabile.
- Una vasca potenziata 120P ha una capacità per 3 - 5 cestelli / 5 rack.



novità



		Prezzo
1180430	Cestello 245 x 190 x 315 B	142€
1180433	Cestello 480 x 190 x 315 B	202€
1180436	Rack 4 199 x 176 x 351 mm	109€
1180437	Rack 3 199 x 176 x 351 mm	104€



Sfere antivapore

Sferi di isolamento.

Sfere antivapore cave in polipropilene da Ø 20 mm.

- Crea uno strato di isolamento in qualsiasi buco aperto, impedendo la perdita di calore e evaporazione dell' acqua.
- Mantiene i sacchetti sottovuoto immersi.
- Riduce il rischio di fumo e spruzzi.
- Supporta fino a 110°C e può essere utilizzato con qualsiasi tipo di liquido.



		Prezzo
1180080	Sfere antivapore Ø 20 mm - 1.000 unità	98€

Borsa per il trasporto SmartVide

Borsa speciale per lo SmartVide.

In dotazione con SmartVide 9 e opzionale per SmartVide 7 e SmartVide 5.
Non è valido per SmartVide XL.



		Prezzo
1180085	Borsa SmartVide	67€

Sacchetti per cottura Sous-vide

Ideali per macchine sottovuoto con camera.

Per la conservazione e la cottura fino a 120°C.



		Prezzo
1140605	Buste 180 x 300 mm 120°C (pack 100 unità)	31€
1140606	Buste 300 x 400 mm 120°C (pack 100 unità)	60€
1140607	Buste 350 x 550 mm 120°C (pack 100 unità)	94€
5141254	Buste 150 x 150 mm 120°C (pack 1000 unità)	61€
5141255	Buste 165 x 200 mm 120°C (pack 1000 unità)	92€
5141256	Buste 180 x 300 mm 120°C (pack 1000 unità)	149€
5141257	Buste 300 x 400 mm 120°C (pack 1000 unità)	330€
5141259	Buste 350 x 550 mm 120°C (pack 500 unità)	283€

