

Sogni una tecnica culinaria che...

...garantisca la cottura a una **temperatura controllata** con precisione, preservando le qualità del prodotto ed esaltandone gusto e consistenza?

...consenta di cucinare i prodotti nel loro sugo, che può essere utilizzato immediatamente per **esaltare i sapori**?

...necessiti di **pochissimo tempo**, consentendo di fare altre cose mentre il prodotto si cuoce?

...infusioni e aromatizzi olio, grassi ed altri prodotti applicando la tecnica della temperatura controllata?

...consenta di aumentare i margini grazie alla **mancata perdita di peso** dei prodotti?

...dimezzi i **tempi** di marinatura e maceratura degli ingredienti?

...offra una **resa professionale**?

...consenta di ottenere un efficace **controllo HACCP**?

...da poter portare con te, ovunque tu vada?



REANO



www.sous-vide.cooking

SMART VIDE



Cuocitori sottovuoto "Sous-vide"

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.

Vantaggi della cottura sous-vide

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 costanti.

Vantaggi organizzativi 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 di Sammic:

- Può essere utilizzato in vassoi gastronomici di diverse dimensioni.
- Facile stoccaggio e trasporto.
- Stabilità / uniformità di $\pm 0,1^\circ\text{C}$.
- Profondità minima di lavoro: 150 mm.
- Connettività Bluetooth.
- Predisposto per HACCP.
- Predisposto per Janby Track.
- Ricetta di memoria.
- Aggiornamento software continuo.
- Sonda al cuore opzionale.

Maggiori informazioni su www.sous-vide.cooking.



	SMARTVIDE 5	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE X
CAPACITÀ	30l	56l	56l	56l
SONDA AL CUORE	opz.	opz.	opz.	opz.
BLUETOOTH	sì	sì	sì	sì
CONNETTIVITÀ WIFI	-	-	-	sì
PRONTO PER HACCP	sì	sì	sì	sì
FIRMWARE UPDATE	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	sì
ALIMENTAZIONE ELETTRICA				
POTENZA TOTALE	1600W	2000W	2000W	2000W
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 385 mm
PESO NETTO	3.1Kg	3.6Kg	4.2Kg	4.4Kg



Connettività Bluetooth.



HACCP-ready.



Janby Track-ready.



Aggiornamento del firmware.



Sonda al cuore opzionale.



CUOCITORE SOUS-VIDE 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.

		Prezzo
1180100	SmartVide 5 230/50-60/1	1.003€

Opzionale

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



CUOCITORE SOUS-VIDE 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.

		Prezzo
1180120	SmartVide 7 230/50-60/1	1.253€

Opzionale

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



CUOCITORE SOUS-VIDE 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.

		Prezzo
1180140	SmartVide 9 230/50-60/1	1.551€

Incluso

- Borsa di trasporto.

Opzionale

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



CUOCITORE SOUS-VIDE SMARTVIDE X

Capacità massima: 56 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.

		Prezzo
1180160	SmartVide X 230/50-60/1	1.873€

Incluso

- Janby Track Mini (richiede attivazione)
- Borsa di trasporto.

Opzionale

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

ACCESSORI

Sonde per sous-vide

Per arrivare al cuore del prodotto.

Per SmartVide 5 / SmartVide 7 / SmartVide 9 / SmartVide X / SmartVide8 Plus / SmartVide 8.



	Prezzo
1180090 Sonda cuore SmartVide	202€

Membrana per sonda sous-vide

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



	Prezzo
5170060 Membrana 10mm x 4 m Sous-vide	36€

Vasca isolata per Sous Vide

Per modello SmartVide.

- Fabbricato in acciaio inossidabile.
- Disponibile in due misure.
- Con rubinetto di scarico.



	Prezzo
1180060 Vasca 28 SmartVide (1/1 de 200mm)	421€
1180065 Vasca 56 SmartVide (2/1 de 200mm)	533€

Vasca potenziata per SmartVide X / XL

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.



	Prezzo
1180070 Vasca potenziata 28 l SmartVide · 750W · 230/50-60/1	1.024€
1180075 Vasca potenziata 56 l SmartVide · 1500W · 230/50-60/1	1.395€

Coperchi per SmartVide

Coperchio per la cottura sous-vide.

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



	Prezzo
1180062 Coperchio 28 GN 1/1 SmartVide 7 / 9 / 8 / 6 / X	56€
1180063 Coperchio 28 GN 1/1 SmartVide 5 / 4	56€
1180067 Coperchio 56 GN 2/1 SmartVide 7 / 9 / 8 / 6 / X	99€

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 28l	49€
1180191	Base separatore per contenitori 56l	84€

Divisori per contenitori

Consentono di organizzare il cibo in una vasca isolata o potenziata 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 28l)	60€
1180181	Divisore M (divisore corto per contenitore da 56l)	96€
1180182	Divisore L (divisore lungo per contenitore da 56l)	111€
1180183	Divisore intermedio 1/2 (56l)	55€
1180184	Divisore intermedio 2/3 (56l)	59€
1180188	Supporto divisore per contenitori 28/56 (pack 2)	113€

Sfere antivapore

Sferi di isolamento.

Sfere antivapore cave in polipropilene da Ø20mm.

- 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 Ø20, 1.000 unità.	96€



Borsa per il trasporto SmartVide



Borsa speciale per lo SmartVide.

In dotazione con SmartVide X e SmartVide 9 e opzionale per SmartVide 7 e SmartVide 5.

		Prezzo
1180085	Borsa SmartVide	66€

Sacchetti per cottura Sous-vide



Ideali per macchine sottovuoto con camera.

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

		Prezzo
1140605	Buste 180x300 120°C (pack 100 unità)	30€
1140606	Buste 300x400 120°C (pack 100 unità)	59€
1140607	Buste 350x550 120°C (pack 100 unità)	92€
5141254	Buste 150x150 120°C (pack 1000 unità)	60€
5141255	Buste 165x200 120°C (pack 1000 unità)	90€
5141256	Buste 180x300 120°C (pack 1000 unità)	146€
5141257	Buste 300x400 120°C (pack 1000 unità)	324€
5141259	Buste 350x550 120°C (pack 500 unità)	277€



Cuocitori sous-vide a bagnomaria

- Sistema di cottura a bagno maria statico.
- Unisce la precisione e la capacità del proprio lavoro senza fare affidamento su contenitori esterni.
- Diversi modelli e capacità.
- Costruzione in acciaio inossidabile.
- Modello da 14 o 28 litri con possibilità di separatori e modello a due vasche da 4 + 22 litri.
- Sensibilità di $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$, uniformità di $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$.



	SVC-14	SVC-28	SVC-4-22D
TEMPERATURA			
PRECISIONE DISPLAY	0.01°C	0.01°C	0.01°C
RANGO	95 - 5 °C	95 - 5 °C	95 - 5 °C
CONTROL	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo
SENSIBILITÀ	0.2°C	0.2°C	0.2°C
UNIFORMITÀ A 55°C	0.1°C	0.1°C	0.1°C
TEMPO			
RESOLUZIONE	1'	1'	1'
DURATA CICLO(I)	1'-99h	1'-99h	1'-99h
CARATTERISTICHE GENERALI			
CAPACITÀ	14l	28l	4+22l
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	230V / 50-60 Hz / 1~	230V / 50-60 Hz / 1~	230V / 50-60 Hz / 1~
POTENZA TOTALE	1000W	1500W	1900W
DIMENSIONI INTERNE	300 x 300 x 150 mm	300 x 505 x 200 mm	152 x 300 x 150 mm
DIMENSIONI INTERNE			505 x 300 x 150 mm
DIMENSIONI ESTERNE	431 x 377 x 290 mm	332 x 652 x 290 mm	716 x 332 x 290 mm

CUOCITORE SOUS-VIDE SVC-14

Capacità: 14 lt.

Cuocitore compatto a bagnomaria.

- Costruito interamente in acciaio inossidabile.
- Modello da 14 litri.
- Sensibilità da $0,2^{\circ}\text{C}$ /Uniformità da $0,1^{\circ}\text{C}$.



	Prezzo
5170000 Cuocitore sous-vide SVC-14 230/50-60/1	1.747€

Incluso

- Rubinetto di scarico.

CUOCITORE SOUS-VIDE SVC-28

Grande capacità: 28 lt.

Cuocitore a bagnomaria.

- Costruito interamente in acciaio inossidabile.
- Modello da 28 litri.
- Sensibilità da $0,2^{\circ}\text{C}$ /Uniformità da $0,1^{\circ}\text{C}$.



	Prezzo
5170005 Cuocitore sous-vide SVC-28 230/50-60/1	2.014€

Incluso

- Rubinetto di scarico.



CUOCITORE SOUS-VIDE SVC-4-22D



Due vasche autonome: 4 + 22 lt.

Cuocitore a bagnomaria.

- Costruito interamente in acciaio inossidabile.
- È un modello dotato di due vasche autonome da 4 e 22 litri.
- Sensibilità da 0,2°C/Uniformità da 0,1°C

		Prezzo
5170010	Cuocitore sous-vide SVC4-22D 230/50-60/1	3.547€

Incluso

- Rubinetto di scarico.

Opzionale

- Apparecchiature supplementari:
Confezionatrici sottovuoto.

ACCESSORI

Membrana per sonda sous-vide

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



		Prezzo
5170060	Membrana 10mm x 4 m Sous-vide	36€

Sacchetti per cottura Sous-vide

Ideali per macchine sottovuoto con camera.

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



		Prezzo
1140605	Buste 180x300 120°C (pack 100 unità)	30€
1140606	Buste 300x400 120°C (pack 100 unità)	59€
1140607	Buste 350x550 120°C (pack 100 unità)	92€
5141254	Buste 150x150 120°C (pack 1000 unità)	60€
5141255	Buste 165x200 120°C (pack 1000 unità)	90€
5141256	Buste 180x300 120°C (pack 1000 unità)	146€
5141257	Buste 300x400 120°C (pack 1000 unità)	324€
5141259	Buste 350x550 120°C (pack 500 unità)	277€

